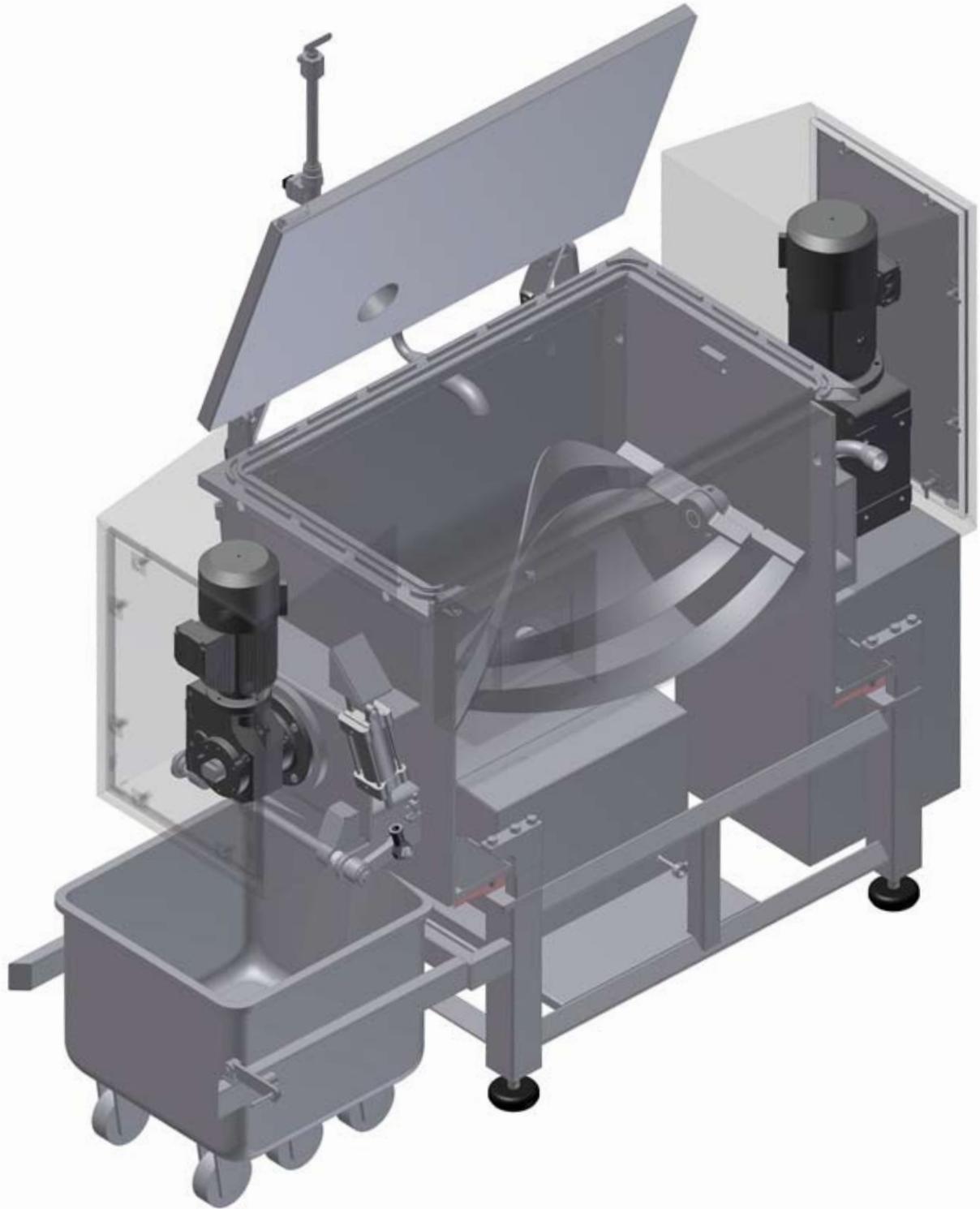


INOTEC Vario Mix – ultimative Mischtechnik
INOTEC Vario Mix – ultimate mixing technology



INOTEC Vario Mix – schnell – schonend – sauber – universell
INOTEC Vario Mix – fast – gentle – clean – universal



INOTEC Vario Mix – schnell – schonend – sauber – universell

INOTEC Vario Mix – fast – gentle – clean – universal

SCHNELL

Deutliche Zeiteinsparung beim Mischen und Entleeren. Geometrie und Bewegung der Spiralen sorgen für ein schonendes Vermischen in kürzester Zeit. Die Mischerauslaufklappe erstreckt sich über die gesamte Frontseite, ca. 25 % mehr Fläche für den Produktauslauf. Die Produktivität wird um das 2- bis 3-fache erhöht.

SCHONEND

Empfindliche Produkte behalten beim Mischen ihre Struktur und werden nicht gestaucht oder gequetscht. Abhängig von der Mischgeschwindigkeit kann der Grad der Produktbindung beeinflusst werden. Das Produkt ist in permanenter, gleichmäßiger und sanfter Bewegung für eine optimale und schonende Durchmischung bei minimaler Erwärmung.

SAUBER

Im Mischtrug befinden sich keine toten Räume - Nester entstehen nicht, das Produkt kann nirgends aufliegen, kleben oder klumpen. Die Entleerung erfolgt über eine zentrale große Frontauslaufklappe indem sich beide Spiralen zum Auslauf hin bewegen. Die Inotec Vario Mix Serie ist mit einer Spüleinrichtung für die Lager der Mischerwellen ausgestattet - Hygieneanforderungen sind bis in den kleinsten Spalt erfüllt.

UNIVERSELL

Die Inotec Vario Mix Serie deckt das gesamte Spektrum der Anwendungen aus der Lebensmittelindustrie ab sowie vielfältige Anwendungen aus dem Non Food Bereich wie Chemie, Kosmetik und Pharma.

Optimale Mischergebnisse werden gewährleistet für sämtliche Produkte - ob locker oder fest, flüssig oder pulverförmig. Speziell auf die jeweilige Anwendung abgestimmte Optionen machen die Inotec Vario Mix Serie universell einsetzbar.

Das patentierte Inotec Vario Mix System funktioniert ohne zentrale Mischerachsen. Zwei horizontal angeordnete, ineinander wirkende Mischspiralen arbeiten gegenläufig in einstellbaren Mischintervallen. Für eine noch bessere Anpassung an das Produkt können optional die Mischgeschwindigkeiten für beide Spiralen stufenlos eingestellt werden.



The patented Inotec Vario Mix system works without any central mixing shaft. Two horizontal interacting mixing shafts are operating in opposite directions in adjustable mixing intervals. For a better adaption to the product the mixing speed can be adjusted stepless for both spirals.

FAST

Significant time saving on the mixing and unloading process. The mixing result is obtained on a gentle way and very quick due to the geometry and the movement of the spirals. The outlet flap of the Inotec Vario Mix covers the complete front part which corresponds to approx. 25 % more surface for the product outlet. The productivity gets doubled or even tripled.

GENTLE

Delicate products conserve structure and are not squeezed during the mixing process. The binding of the product can be influenced by the mixer speed. The product is in permanent, constant and smooth movement for an optimum and gentle mixing with minimum temperature increase.

CLEAN

No dead spaces in the mixer - no nests are coming up, the product can not seat, stick or clump anywhere. Unloading via one big central front outlet flap by moving both spirals towards the outlet. Optionally the external spiral can be equipped with a special scraper in order to reduce the rest quantity even more. The Inotec Vario Mix series are equipped with cleaning facilities for the bearings of the shafts - the design is confirm to the highest hygiene requirements.

UNIVERSAL

The Inotec Vario Mix series cover the complete spectrum of applications of the food industry as well as multiple applications of non food sectors like chemical, cosmetic and pharmaceutical industries. Best mixing results are guaranteed for every product - either soft or tough, liquids or powders. Special options designed for each individual application are making the Inotec Vario Mix series suitable for each product.



INOTEC – Zubehör und Optionen

INOTEC – Accessories and options

Für die Beschickung der Mischer bietet Inotec Förderbänder und –schnecken, ein- und zwei Säulen Hebe- und Kippvorrichtungen für verschiedene Behälter. Um Blockmaterial vor dem Mischen zu zerkleinern können Brecher in die Förderbänder integriert werden. Ein integriertes Metallsuchsystem trägt zur Produktsicherheit bei. Flüssigkeiten, Wasser und Trockenstoffe werden mit anwendungsspezifischen Dosiersystemen zugeführt.



The loading of the mixer is done by Inotec belt or screw conveyors or by one- or two-column lifting units for different trolleys or boxes. For size reduction of block material prior to mixing a breaker can be integrated into belt conveyors. An integrated metal detection system increases the product safety. Water, liquid and dry ingredients are added with dosing systems according to the application.

Die Inotec Steuerung mit Touch Screen Panel stellt den Arbeitsablauf dar und hilft bedienerunabhängig zum gewünschten Mischergebnis zu kommen.



The Inotec control with touch screen panel shows the working procedure and helps to achieve the desired mixing result independently from the operator.

Inotec Vario Mix sind auch als Vakuummischer erhältlich – optional mit mehrteiliger Deckelkonstruktion. Vakuum hilft bei Anwendungen um Flüssigkeit ins Produkt zu Mischen und um Lufteinschlüsse zu eliminieren.

Optional kann beim Mischvorgang die Produkttemperatur mittels direkter Einspritzung von Dampf, Kältegas oder Doppelmantel bestimmt werden.

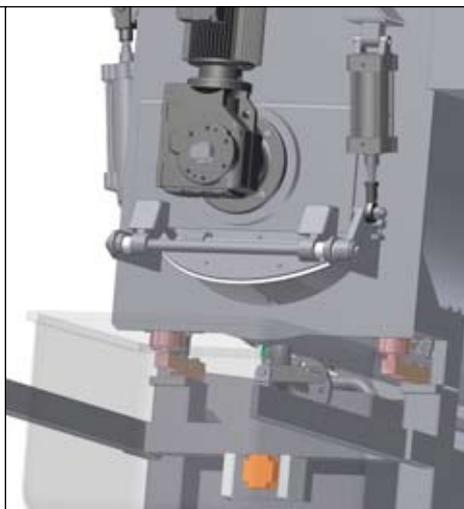


Inotec Vario Mix is also available as vacuum mixer – optionally with a cover in two parts. Vacuum helps at applications to bring liquid in the product or to eliminate air bubbles.

The product temperature can be adjusted by direct steam injection, cooling gas injection or double jacket which are available optionally.

ENTLEERUNG – Förderung von gemischtem Material UNLOADING – transport of the mixed product

Um das Produkt nach dem Mischen schnell zu entleeren ist der Inotec Vario Mix mit einer großen stirnseitig angebrachten Auslaufklappe ausgestattet. Optional ist eine Entleerung über den Mischerboden verfügbar.



In order to unload the product quickly after the mixing process, the Inotec Vario Mix is equipped with a big front outlet flap. A bottom outlet flap is available optionally.

Verschieden gestaltete Inotec Pufferbehälter-/ Pumpenkombinationen nehmen das Produkt nach dem Mischvorgang auf und fördern es zu nachfolgenden Abfülleinrichtungen. Um ein Entmischen des Produkts im Pufferbehälter zu vermeiden gibt es von Inotec spezielle Rührwerke die das Produkt schonend in Bewegung halten.

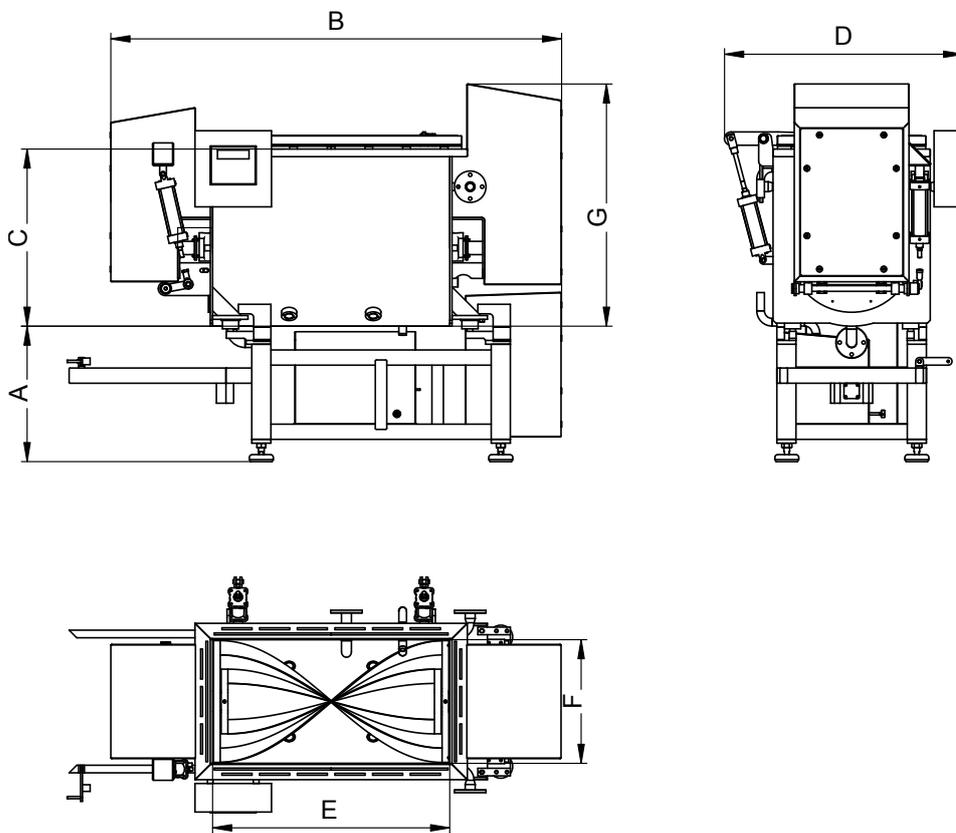


Different product buffer/pump combinations designed by Inotec are taking the product after the mixing process and convey it to filling installations. In order to avoid demixing of the mix in the buffer, Inotec offers special agitating systems to keep a gentle move of the product.



Anwendungsgebiete und technische Daten – INOTEC Vario Mix

Application fields and technical data – INOTEC Vario Mix



Schnelle Mischzeiten, schonende Verarbeitung, optimale Homogenität, kleinste Restmengen – die Inotec Vario Mix Serie erreicht diese Ziele besser als andere Mischsysteme.

Anwendungsgebiete für Lebensmittel sind Salami- und Hackfleischprodukte, Feinbrätmassen / Einmischen von Einlagen, Schmelzkäsemischungen, Teige und Massen, – vor allem mit empfindlichem Produkt (z.B. Fisch und Meeresfrüchte) sowie vielfältige Convenience- und Non Food Produkte.

Quick mixing times, gentle preparation, optimum homogeneity, minimum rest quantity – the Inotec Vario Mix series reach these targets better than any other mixing system.

Application fields for food are salami and minced meat products, fine minced products / mixing-in of dices and decorations, processed cheese blends, pastes and doughs, powders, gourmet salads – specially with delicate products like fish or seafood as well as multiple convenience and non food products.

| Inotec Vario Mix IVM | Nutzvolumen [Liter] | Gesamtvolumen [Liter] | A [mm] | B [mm] | C [mm] | D [mm] | E [mm] | F [mm] | G [mm] | Antrieb [kW] |
|----------------------|---------------------|-----------------------|-----------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------------|
| 150 | 150 | 210 | 720 (920) | 1870 | 730 | 1050 | 610 | 530 | 990 | 1,5 + 1,5 |
| 350 | 350 | 460 | 720 (920) | 2060 | 900 | 1220 | 810 | 700 | 1230 | 4,0 + 2,2 |
| 500 | 500 | 680 | 720 (920) | 2600 | 900 | 1220 | 1200 | 700 | 1320 | 5,5 + 3,5 |
| 750 | 750 | 950 | 720 (920) | 2830 | 1000 | 1320 | 1360 | 800 | 1460 | 7,5 + 5,5 |
| 1000 | 1000 | 1200 | 720 (920) | 3110 | 1000 | 1320 | 1750 | 800 | 1530 | 11,0 + 7,5 |
| 1500 | 1500 | 1800 | 720 (920) | 3280 | 1150 | 1560 | 1850 | 950 | 1600 | 11,0 + 7,5 |
| 2000 | 2000 | 2400 | 720 (920) | 3900 | 1150 | 1560 | 2480 | 950 | 1600 | 11,0 + 7,5 |

INOTEC GmbH, Maschinenentwicklung und Vertrieb

Firmensitz:
Dieselstraße 1
72770 Reutlingen
fon 07121-585960
fax 07121-585958
inotec@inotecgmbh.de

Niederlassung:
Ründerholz 6-8
33442 Herzebrock-Clarholz
fon 05245-18665
fax 05245-3083
inotec-nord@t-online.de

INOTEC France
Pôle tertiaire de la licorne
4, rue d'Otterwiller
F-67700 SAVERNE
tél +33 (0)3 88 02 11 30
fax +33(0)3 88 02 11 31
inotec@inotecsarl.fr

WWW.INOTECGMBH.DE

