



## MEZCLADORA INOTEC VARIOMIX IVM

TÉCNICA DE MEZCLADO EXTRAORDINARIAMENTE  
FLEXIBLE PARA UNA GRAN VARIEDAD DE MASAS  
DE PRODUCTO.



Productos cárnicos y de embutido, productos lácteos, dulces, productos panificados, productos de pescado y marisco, productos sustitutivos de la carne, productos de patata y verdura, comida para animales, productos no alimentarios

La extraordinaria y versátil técnica de mezclado de la Inotec VarioMix con espirales controlables independientemente es perfecta para numerosos campos de aplicación en la producción mediana e industrial de alimentos. La VarioMix IVM se distingue por una técnica de mezclado cuidadosa con el producto, tiempos de proceso extremadamente cortos, funciones de calentamiento y enfriamiento y vaciado extremadamente rápido. Su capacidad para mezclar numerosas masas de producto, también muy sensibles, y la adición de aportaciones la convierten en una máquina todoterreno en los modernos procesos de producción.

### VENTAJAS PARA USTED

- Calidad óptima de los productos mediante procesos de amasado, masajeado o mezcla adaptables individualmente al producto
- Amplio espectro de aplicaciones con funciones opcionales, como mezcla bajo vacío, adición, calentamiento y enfriamiento
- Alta rentabilidad con tiempos de mezcla cortos y procesos continuos y reproducibles con control digital del proceso
- Potente en procesos industriales de alto rendimiento gracias al gran volumen útil y a la durabilidad de sus componentes de alta calidad
- Controlador de proceso Inotec de manejo intuitivo y asistido por imágenes, con configuración y almacenamiento de todos los parámetros de producto y de producción
- Producción higiénica excelente gracias a su diseño higiénico y a la posibilidad de lavado de las espirales y los apoyos en la artesa de mezcla

### TECNOLOGÍA DE MEZCLA INNOVADORA: RÁPIDA - CUIDADOSA - LIMPIA - UNIVERSAL

#### Mezcla adaptable flexiblemente a los más variados productos

El eficiente y cuidadoso sistema de mezclado Inotec VarioMix es único gracias a sus espirales entrelazadas controladas independientemente. Puede mezclar tanto de forma suave como con una alta intensidad, lo que permite adaptarlo óptimamente a los más diversos productos de carne, lácteos, productos selectos, masas, productos en polvo o en grano y muchos más.

#### Rápido, potente y duradero

El volumen útil del sistema VarioMix abarca desde 350 hasta 4000 litros, lo que lo hace excelente para una gran variedad de productos en pequeñas cargas, pero también para el masajeado de grandes trozos de carne. Gracias a sus componentes de alta calidad, el VarioMix está diseñado además para funcionar en servicio continuo en la producción industrial de alto rendimiento. Tiempos de mezcla extremadamente cortos, manejo sencillo a través del controlador de proceso Inotec y el sistema patentado CamView para la supervisión visual garantizan un proceso continuo y rentable.

#### Modular con múltiples opciones, como calentamiento y enfriamiento

La mezcla bajo vacío, la dosificación automática de agua y polvo y las posibilidades de calentar o enfriar los productos de forma directa (inyección) o indirecta (camisa doble) son valiosas opciones para masas de proceso frías y calientes.



## CONFIGURACIONES:

- Configuración de accionamiento / Estándar, velocidad aumentada, versión reforzada
- Sistema de vacío para mezcla bajo vacío
- Boquillas de inyección de vapor para calentar/cocinar
- Camisa doble para calentar
- Sistema de inyección de gases criogénicos para enfriar
- Módulo de adición para ingredientes líquidos o sólidos
- Preparación para limpieza CIP
- Dispositivo de elevación y volcado para la carga
- Células de pesaje para el control del proceso de carga y del nivel de llenado



## EJEMPLOS DE PRODUCTOS:

- Productos cárnicos y de embutido
- Productos de pescado y marisco
- Productos de verdura y fruta
- Productos veganos y vegetarianos
- Alimentos para bebés
- Productos sustitutivos de la carne
- Productos lácteos
- Pasta alimenticia
- Dulces
- Productos de patatas y verduras
- Productos de panificación y pastelería
- Comida para animales
- Productos no alimentarios
- Productos selectos



## DATOS TÉCNICOS:

Categoría	Parámetros de producto
Volumen útil	350 a 4000 litros
Potencia motriz	2,2 hasta 30,0 kW (según el producto y la configuración de la mezcladora)
Tensión	400 V / 50 Hz
Aire comprimido	Aprox. 100 litros / mín. 6 bar
Peso	En función del volumen y del equipamiento
Dimensiones	En función del volumen y del equipamiento