INOX FER

TAILOR MADE FOOD PROCESSING TECHNOLOGY

MISCELATORI
MIXERS

INOX FER
TAILOR MADE FOOD PROCESSING TECHNOLOGY

I MISCELATORI

Cosa sono e a cosa servono

La funzione dei miscelatori è quella di sciogliere ed omogeneizzare prodotti in polvere in un liquido oppure miscelare liquidi diversi tra loro.

Il principio di funzionamento è molto semplice, sfruttando la pressione creata da una pompa otteniamo un effetto Venturi sotto la tramoggia. Le polveri contenute in quest'ultima vengono aspirate ed inglobate nel liquido ad una velocità tale da garantire una miscelazione perfettamente omogenea. La soluzione viene poi trasferita in serbatoi di stoccaggio o al punto di utilizzo sfruttando il gruppo di miscelazione come pompa.

I nostri dissolutori si dividono principalmente in due categorie:

Modelli DR
Modelli TMV

ciascuno ha i suoi vantaggi e vengono proposti a seconda dei prodotti da miscelare

THE MIXERS

Operating system and models

Mixers dissolve and homogenize powdered or crystallised products with a liquid and mix different type of liquids.

The principle of operation is very simple, a centrifugal pump sucks the fluid from the tank creating a double Venturi effect under the hopper.

The product contained in the hopper is sucked in and pushed into the liquid at a very powerful rate to ensure a perfectly homogeneous mixing.

Once the product is transferred to the point of use by the same pump or in storage tanks.

Our mixing systems are made up of two categories:

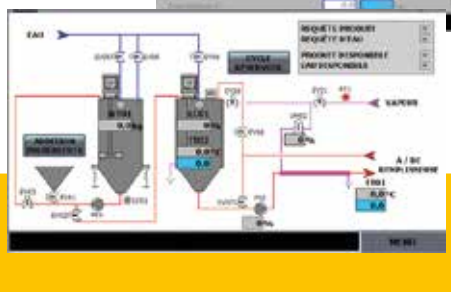
DR models
TMV models

They are sized according to the specific needs of each customer and the product that will be mixed.

100% MADE IN ITALY

PREPARAZIONE DI SCIROPPO ZUCCHERINO

SUGAR SYRUP PRODUCTION LINE

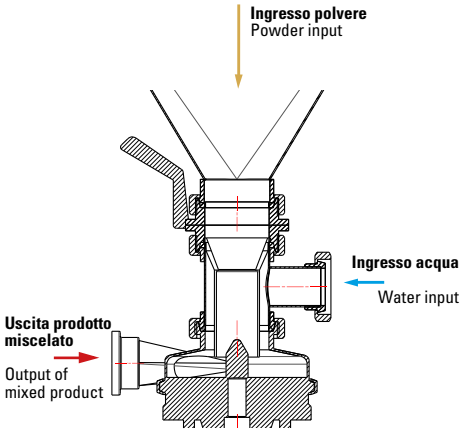


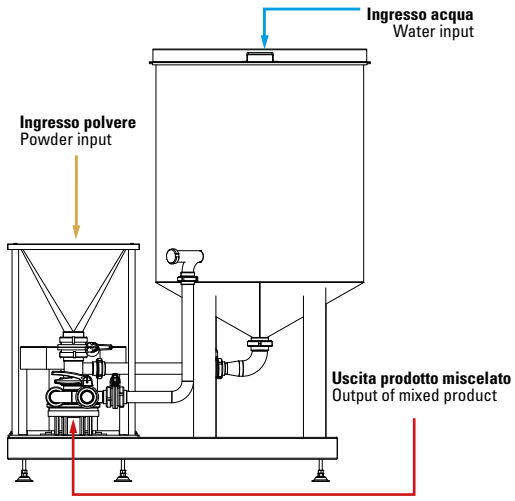
I Vantaggi

- Carico polveri ergonomico senza difficoltà per l'operatore
- Nessun organo in movimento ed eliminazione rischi per l'operatore
- Miscelazione perfettamente omogenea senza stratificazioni di prodotto o grumi
- Riduzione dei tempi di preparazione della miscela
- Controlli e gestione dell'impianto da remoto
- Teleassistenza
- Utilizzo del dissolutore per trasferire il prodotto al punto di utilizzo
- Design igienico per un'ottima sanificazione

Advantages

- Ergonomic powders load to facilitate the operator
- No organ in movement in order to avoid risks for the personnel
- Perfectly homogeneous mixing without lumps
- Considerable time reduction for the blend preparation
- Ability to access the machine remotely
- Tele-assistance
- Product transfer to the point of use thanks to the dissolver
- Hygienic design for an optimal sterilisation





PREPARAZIONE DI GLASSE BALSAMICHE

BALSAMIC GLAZES PRODUCTION LINE

DISSOLUZIONE PECTINE & AMIDI

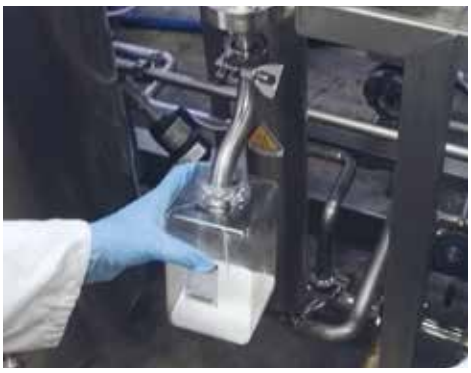
PECTIN & STARCH PRODUCTION LINE

PREPARAZIONE SALSINA DI POMODORO

TOMATO SAUCE PRODUCTION LINE

PREPARAZIONE DELLA PANNA VEGETALE

VEGETABLE-FAT-BASED CREAM PRODUCTION LINE



PREPARAZIONE MISCELE DI GELATO

ICE-CREAM BLENDS PRODUCTION LINE

PREPARAZIONE SALAMOIA E LIQUIDI DI GOVERNO

BRINE AND PRESERVING LIQUIDS PROCESSING PLANT

PREPARAZIONE DI LIEVITI

YEAST PRODUCTION LINE

TMV

MISCELATORI DI POLVERI E LIQUIDI
MIXING SYSTEMS

TMV 40 C12

Modello Model	**Portata media liquidi** Average Liquid flow rate	**Prevalenza media** Average head	**Quantità media polveri sciolte** Average quantity of dissolved powder	**Capacità tramoggia polveri** Powder hopper capacity	**Potenza installata** Installed power	**Valvola aspirazione** Powder suction valve	**Dimensioni** Dimensions	**Peso** Weight	**Bocche entrata/uscita** Liquid inlet / outlet
	m3/hr	m.c.l.	kg/hr*	l	kW	DN DIN	mm	kg	l
TV 41	5÷10	10÷8	850	20	3	50	460x460h=1200	67	50/40
TV 42	5÷15	15÷10	900	20	4	50	460x460h=1200	76	50/40
TMV 40	10÷30	15÷10	1150	30	5,5	80	600x850h=1100	152	50/50
TMV 70	12÷40	20÷12	1500	70	7,5	80	800x1200h=1100	161	50/50
TMV 75	12÷45	20÷12	2500	70	11	80	800x1200h=1100	178	65/65
TMV 751	15÷50	24÷12	3500	70	15,5	80	900x1200h=1100	232	65/65
TMV 100	20÷70	19÷13	8000	73	18,5	100	1080x800h=1250	270	80/80
TMVS 70	50	20	5500	65	9,2	125	800x1000h=900	158	65/65

* La capacità esposta è riferita a granulati e prodotti cristallini / The above capacity is referred to granulates and crystalline products.

INOX FER
TAILOR MADE FOOD PROCESSING TECHNOLOGY

TMV SERIES

Di serie nel modello base TMV:

- Serbatoio di varie capacità da 300 a 5000 lt.
- Pompa miscelatrice e di trasferimento high shear
- Livello visivo di controllo
- Divosfera di lavaggio per sanificazione
- Portasacco a fianco della tramoggia
- Quadro elettrico con Timer di miscelazione
- Saldature realizzate in TIG in atmosfera protetta da saldatori certificati UNI EN 287-1:2007
- Certificazione CE

Optional integrabili al modello TMV:

- Condizionamento termico del serbatoio con intercapedine di coibentazione
- Software Inox-Pro 3.1 per gestione ricette e carico prodotti
- Interfaccia utente touchscreen
- Connessione alla rete dati aziendale e tracciabilità del processo
- Accesso on-line da remoto per assistenza a distanza
- Progettazione e assistenza per impianti dedicati
- Agitatore interno al serbatoio
- Variatore di velocità sul dissolutore
- Coperchio saldato

Technical features:

- Tanks with capacity from 300 lt up to 5000 lt
- Mixing and transferring pump
- Visual level of control
- Spray ball to sterilise the entire machine
- Bag holder by the hopper
- Switchboard with mixing timer
- TIG welding with Gas Argon protection by certificated welders UNI EN 287-1:2007
- CE certification

Optional:

- Tank thermal conditioning with refrigerated double jacket
- Recipes and products load management by Inox-Pro 3.1 software
- Intuitive touch-screen interface
- Connection with the corporate network
- Online access for remote assistance
- Internal agitator
- Assistance and design for customizable plants
- Speed regulator on the dissolver
- Welded cover

TMV 40 C4

DR

MISCELATORI DI POLVERI E LIQUIDI
MIXING SYSTEMS

DR 10

Modello Model	**Portata media liquidi** Average Liquid flow rate	**Prevalenza media** Average head	**Quantità media polveri sciolte** Average quantity of dissolved powder	**Capacità tramoggia polveri** Powder hopper capacity	**Potenza installata** Installed power	**Valvola aspirazione** Powder suction valve	**Dimensioni** Dimensions	**Peso** Weight	**Bocche entrata/uscita** Liquid inlet / outlet
	m3/hr	m.c.l.	kg/hr*	l	kW	DN DIN	mm	kg	l
DR 8	10	15	1000	30	2,2	50	600x1000h=1000	84	50/50
DR 10	16	15	1300	70	4	50	800x120h=950	95	50/50
DR 15	25	25	2000	70	5,5	65	800x120h=950	103	65/65

* La capacità esposta è riferita a granulati e prodotti cristallini / The above capacity is referred to granulates and crystalline products.

INOX FER
TAILOR MADE FOOD PROCESSING TECHNOLOGY

Di Serie nel modello base DR:

- Serbatoio di varie capacità da 300 a 5000 lt.
- Design compatto per sfruttare gli spazi
- Piedi registrabili
- Divosfera di lavaggio per sanificazione
- Valvole manuali di controllo
- Quadro elettrico con Timer di miscelazione
- Raccordi di unione DNI 11851
- Certificazione CE

Optional integrabili al modello DR:

- Condizionamento termico del serbatoio con intercapedine di coibentazione
- Carico prodotti in automatico
- Trasferimento in automatico del prodotto
- Software Inox-Pro 2.4 per gestione formule e ricette
- Controllo delle funzioni e dello stato dell'impianto da remoto
- Acciaio Inox Aisi316L
- Lucidatura BA a specchio a contatto con il prodotto
- Possibilità di altri tipi di giunzioni: Clamp, SMS,...
- Certificazioni UL per mercato nordamerica
- Ulteriori serbatoi di stoccaggio e dosaggio

Technical features:

- Tanks with capacity from 300 lt up to 5000 lt
- Compact design to take advantage of spaces
- Adjustable feet
- Spray ball to sterilise the entire machine
- Control manual valves
- Switchboard with mixing timer
- DNI 11851 connections
- CE certification

Optional

- Tank thermal conditioning with refrigerated double jacket
- Automatic product transfer and load
- Recipes management by Inox-Pro 3.1 software
- Functions and plant conditions control by PC
- Made of stainless steel Aisi316L
- BA mirror polish for the parts in contact with the product
- Other junctions: clamps, SMS
- UL certification for the North America
- Extra dosages and storage tanks

DR 8

GAMMA COMPLETA
PERSONALIZZAZIONE INFINITA

UNLIMITED RANGE, CUSTOMIZATION
BASED ON YOUR REQUIREMENTS

TMV 70

DR 10

TMV 751

DR 8

TMV S70

TMV42

INOX FER

TAILOR MADE FOOD PROCESSING TECHNOLOGY

ALCUNI NOSTRI PARTNER

SOME OF OUR PARTNERS

WWW.INOX-FER.COM

INOX FER

TAILOR MADE FOOD PROCESSING TECHNOLOGY

INOX FER s.r.l.
Via Borsellino, 4/E - 42020 Borzano di Albinea (RE) Italy
Tel./Fax +(39) 0522.591660
info@inox-fer.com

www.inox-fer.com