



INOX FER

TAILOR MADE FOOD PROCESSING TECHNOLOGY

MISCELATORI





FOOD PROCESSING TAILORING

L'azienda di Inox-Fer è situata tra Parma e Reggio Emilia, nel cuore della Food Valley, uno dei più importanti distretti alimentari al mondo. INOX-FER inizia la sua attività nel 1981, specializzandosi nella progettazione e produzione di macchine per miscelare e preparare bevande, liquori e salamoie.

Gli ingredienti di questo successo sono: la **competenza** dei nostri collaboratori, la **ricerca di soluzioni** sempre performanti e personalizzate, l'impiego esclusivo di **componentistica di qualità**, l'**ecosostenibilità** e **servizi di assistenza post vendita** concreti e qualificati. Questa esperienza artigiana è il cuore del nostro essere Made in Italy al 100%.

In INOX-FER non esistono due macchine uguali, perché nella realtà non esistono due clienti uguali



I MISCELATORI INOX-FER SONO IN GRADO DI SCIogliere MOLTEPLICI PRODOTTI IN POLVERE IN UN LIQUIDO, IN MODO RAPIDO ED OMOGENEO.

Offriamo una vasta gamma di soluzioni per una clientela molto articolata incontrando le esigenze specifiche di ogni esigenza produttiva. Qualcuno la chiama sinergia, altri partnership. Noi la chiamiamo efficienza: un'immediata integrazione tra le nostre soluzioni e i vostri processi aziendali.

PROGETTAZIONE SU MISURA

Ricerca e continua innovazione tecnologica mirate ad offrire ad ogni cliente una soluzione personalizzata sulle sue specifiche esigenze.

SICUREZZA GARANTITA

La tramoggia è progettata ad un'altezza tale da facilitare lo scarico polveri, così come l'assenza di organi in movimento permette lo svolgimento dei lavori senza rischi.



ECONOMIA DI TEMPO E COSTI DI PRODUZIONE

Alta tecnologia e automazione per favorire un impiego minore di manodopera e il rispetto dei tempi di produzione. Possibilità di controllare e gestire l'impianto da remoto per intervenire in caso di eventuali arresti.

PRECISIONE E RISPETTO DELLA RICETTA DEL CLIENTE

Opzione tracciabilità dei batch: nel caso in cui sia stata introdotta una quantità superiore di prodotto rispetto a quella necessaria, siamo in grado di identificare l'anomalia e scartarla prima che entri sul mercato.

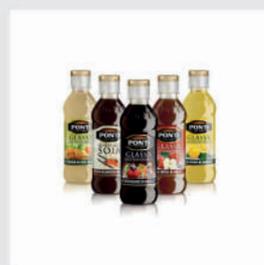
ECCELLENTE QUALITÀ DI RISULTATO

Miscelazione omogenea senza presenza di grumi.

LA SCELTA PERFETTA PER LA PREPARAZIONE DI:



SCIROPPI
ZUCCHERINI



GLASSE
E TOPPING



DISSOLUZIONE
PECTINE E AMIDI



SALINA SATURA



LATTE/PANNA
VEGETALE



MISCELE
DI GELATO



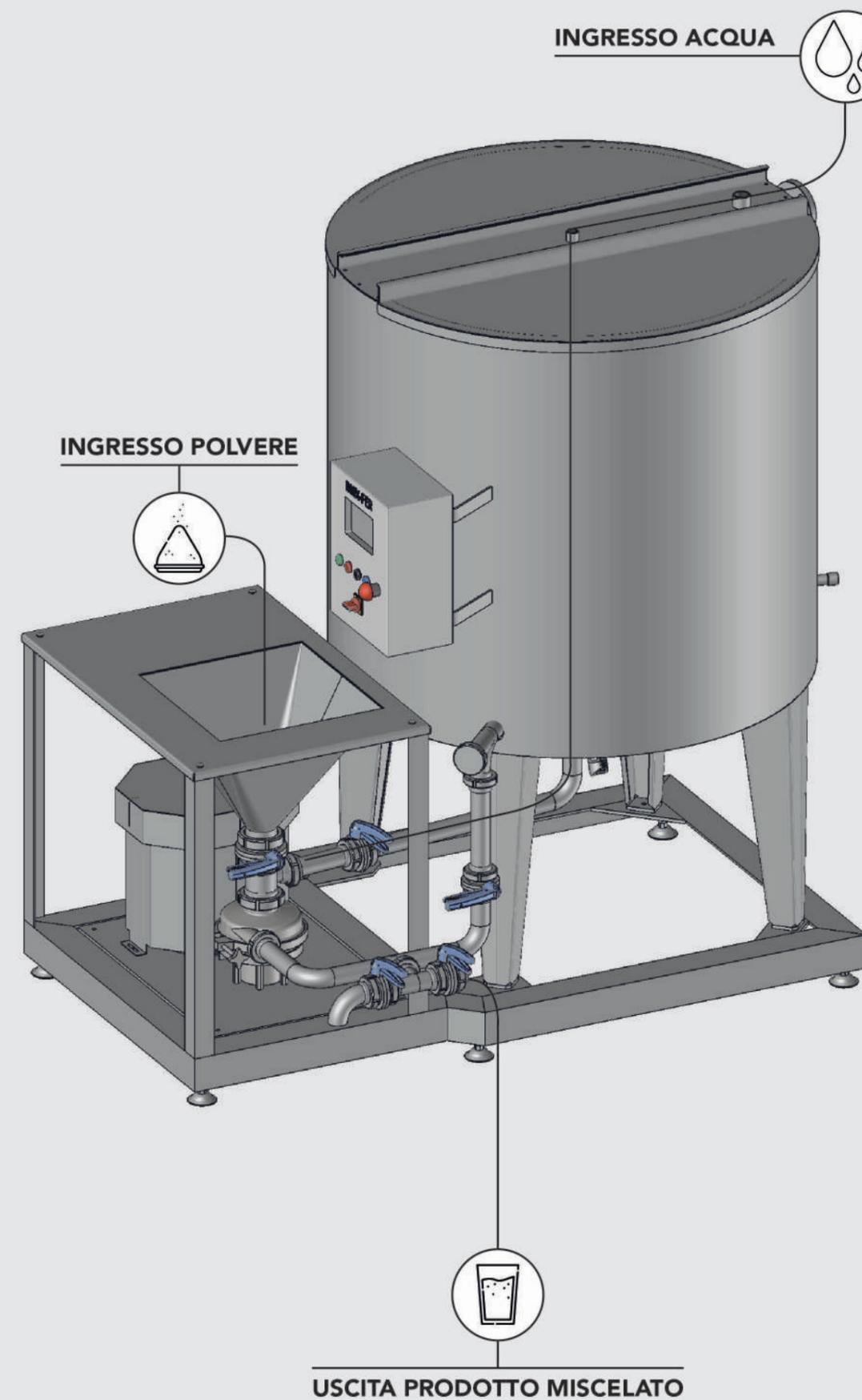
LIQUIDI
DI GOVERNO



SALAMOIA



LIEVITI



PROMIX

IL NUOVO NON ARRIVA DA SOLO. SIAMO NOI A FARLO, ORA.

Anni di esperienza ci hanno portato a consolidare il nostro background di competenze arrivando a sviluppare sistemi di miscelazione tra i più complessi.

ProMix rappresenta la nuova frontiera della miscelazione, dotato di un livello di personalizzazione ai massimi livelli.

In base alla tipologia di prodotto trattato abbiamo sviluppato due categorie di miscelatori:

MISCELATORI TMV (per prodotti ad alta viscosità)

MISCELATORI DR (per prodotti a bassa viscosità)



MISCELATORI TMV PER PRODOTTI AD ALTA VISCOSITA'



MODELLO

MODELLO	VISCOSITÀ PRODOTTO	CAPACITÀ DI DISSOLUZIONE	CAPACITÀ TRAMOGGIA POLVERI	CAPACITÀ SERBATOIO ABBINABILE	POTENZA
TMV40	150 CPS*	1500 kg/h*	30 litri	Da 300 a 1900 litri	5.5 kW
TMV70	150 CPS*	1500 kg/h*	70 litri	Da 300 a 1900 litri	7.5 kW
TMV701	850 CPS*	2000 kg/h*	70 litri	Da 600 a 3000 litri	13 kW
TMV75	300 CPS*	2500 kg/h*	70 litri	Da 900 a 3000 litri	11 kW
TMV751	850 CPS*	3500 kg/h*	70 litri	Da 900 a 5000 litri	16 kW
TMV100	300 CPS*	7000 kg/h*	73 litri	Da 1200 a 5000 litri	18,5 kW

* Dati suscettibili di variazioni a seconda dei prodotti sciolti

La serie **TMV** è stata progettata per gestire grandi quantità di prodotto e per la miscelazione di un prodotto altamente viscoso.

Il sistema consiste in un corpo e una girante di una pompa centrifuga, montata verticalmente.

L'aspirazione verticale dalla tramoggia direttamente sulla bocca d'ingresso della pompa e l'aspirazione del liquido tangenziale fa sì che il prodotto venga miscelato all'ingresso della pompa. La soluzione a questo punto viene spinta per forza centrifuga attraverso un filtro speciale che ha lo scopo di micronizzare il prodotto in maniera assoluta.

Miscelatore TMV conforme alle normative USA



CARATTERISTICHE TECNICHE:

- . Camera di dissoluzione con griglia perimetrale a nido d'ape
- . Quadro elettrico con touch-screen interattivo per gestione tempo di miscelazione/pausa/lavoro, visualizzazione livelli e temperatura
- . Livello elettronico con soglia di minima
- . Pompa miscelatrice e di trasferimento high shear
- . Portasacco fisso alla tramoggia



OPTIONAL INTEGRABILI:

- . Condizionamento termico del serbatoio
- . Tracciabilità del processo
- . Sistema di pesatura
- . Coperchio saldato per maggiore igienicità
- . Griglia di sicurezza interna alla tramoggia
- . Valvola di aspirazione polveri automatica
- . Agitatore interno al serbatoio
- . Raffreddamento con ammoniaca (certificazione ASME)

MISCELATORI DR PER PRODOTTI A BASSA VISCOSITA'



MODELLO

MODELLO	VISCOSITÀ PRODOTTO	CAPACITÀ DI DISSOLUZIONE	CAPACITÀ TRAMOGGIA POLVERI	CAPACITÀ SERBATOIO ABBINABILE	POTENZA
DR8	100 CPS*	1200 kg/h*	30 litri	Da 300 a 900 litri	2.2 kW
DR10	100 CPS*	1500 kg/h*	70 litri	Da 600 a 1900 litri	4 kW
DR15	150 CPS*	2600 kg/h*	70 litri	Da 900 a 3000 litri	5.5 kW

* Dati suscettibili di variazioni a seconda dei prodotti sciolti

I dissolutori **DR** sono utilizzati per sciogliere polveri a bassa viscosità in un liquido. Sono sistemi compatti, dotati di una base di appoggio per i sacchi di polvere.

Il principio di funzionamento dei dissolutori DR ruota intorno ad una pompa centrifuga con sistema venturi nell'aspirazione.

In base al principio del paradosso idrodinamico, si crea una forte depressione alla base della tramoggia.

Una volta aperta la valvola di aspirazione, le polveri vengono aspirate e si dissolvono perfettamente nel passaggio all'interno del corpo pompa.

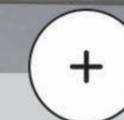
La miscela viene poi mantenuta in ricircolo per qualche minuto in modo da garantire una dissoluzione omogenea delle polveri nel liquido.

Sistema di pesatura



CARATTERISTICHE TECNICHE:

- . Quadro elettrico con touch-screen interattivo per gestione tempo di miscelazione/pausa/lavoro, visualizzazione livelli e temperatura
- . Livello elettronico con soglia di minima
- . Portasacco smontabile alla tramoggia
- . Divosfera di lavaggio
- . Porta usb per salvataggio trend di produzione



OPTIONAL INTEGRABILI:

- . Condizionamento termico del serbatoio
- . Tracciabilità del processo
- . Connessione alla rete dati aziendale
- . Sistema di pesatura
- . Griglia di sicurezza interna alla tramoggia
- . Valvola di aspirazione polveri automatica
- . Agitatore interno al serbatoio
- . Raffreddamento con ammoniaca (certificazione ASME)

UN'IMMEDIATA INTEGRAZIONE TRA LE NOSTRE SOLUZIONI E I VOSTRI PROCESSI AZIENDALI



TMV 70



DR 10



TMV 751



DR 8



TMVS 70

ALCUNI NOSTRI PARTNER





INOX FER

TAILOR MADE FOOD PROCESSING TECHNOLOGY

INOX-FER S.R.L. Via Borsellino 4/E - 42020 Albinea (RE) Italia - Tel. +39 0522.591660 - email info@inox-fer.com
www.inox-fer.com

