

MIESZALNIKI MALAXOARELE MIXERS



INWESTPOL

ISO 9001







Inwestpol-Consulting Poland działa w branży urządzeń dla przemysłu spożywczego, ze szczególnym uwzględnieniem przetwórstwa mięsnego.

Znamy wymagania i potrzeby klienta tej branży, bazując na 25-letnim doświadczeniu założyciela Firmy i zespołu pracowników.

Większość naszych urządzeń trafia na eksport, a marka Inwestpol jest reprezentowana w ponad 20 krajach, gdzie sprzedajemy nasze maszyny za pośrednictwem sieci dystrybutorów i partnerów.

Zaufali nam klienci między innymi z: Rosji, Białorusi, Ukrainy, Kazachstanu, Meksyku, Chile, Dominikany, Japonii, Chin i Państw Unii Europejskiej.



Inwestpol- Consulting Polonia activeaza in principal in domeniul productiei de utilaje pentru industria alimentara si in special pentru unitati din industria alimentara a carni.

Satisfacem nevoile si dorintele clientilor nostri, bazandu-ne pe o experienta de 25 de ani in acest domeniu. Cea mai mare parte din utilajele noastre sunt exportate, iar marca Inwestpol este regasita in mai mult de 20 de state. Noi comercializam utilajele prin intermediul partenerilor si distribuitorilor. Ne-au oferit credibilitate clienti din: Rusia, Belorusia, Kazahstan, Mexic, Chile, Republica Dominecana, Japonia, China si state member U.E.



Inwestpol-Consulting Poland operates in the sector of the food industry, with particular emphasis on meat processing.

We know the customer's requirements and needs of the industry, based on 25 years experience of the Company founder and team workers.

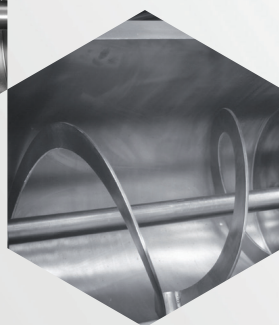
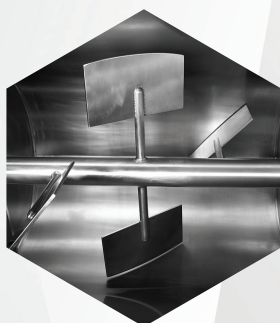
Most of our equipment is exported, and the brand Inwestpol is represented in more than 20 countries where we sell our machines through distributors and partners.

We are trusted by customers, among others from: Russia, Belarus, Ukraine, Kazakhstan, Mexico, Chile, Dominican Republic, Japan, China and the European Union States.

MIESZALNIK PW 90-200

CHARAKTERYSTYKA

- » Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej-kwasoodpornej
- » Mieszanie w dwóch kierunkach
- » Mieszadło pojedyncze ślimakowe lub łopatkowe
- » Wyładunek przez ręczne przechylenie bębna



		PW 90	PW 150	PW 200
Pojemność bębna/ Capacity / Tank capacity	l	90	150	200
Maksymalny wsad/ Incarcare / Max. charge	l	50	90	130
Prędkość obrotowa/ Rotatii / Rotation speed	obr./min/ rot./min	35	35	35
Wymiary (L x B x H)/ Dimensiuni / Dimensions	mm	1110 x 450 x 950	1300 x 500 x 1150	1300 x 600 x 1150
Zasilanie/ Alimentare / Voltage	V/Hz	3x400/50	3x400/50	3x400/50
Moc całkowita/ Putere / Total power	kW	1,5	1,5	2,2
Masa/ Greutate/ Weight	kg	190	230	280

MALAXOR PW 90-200

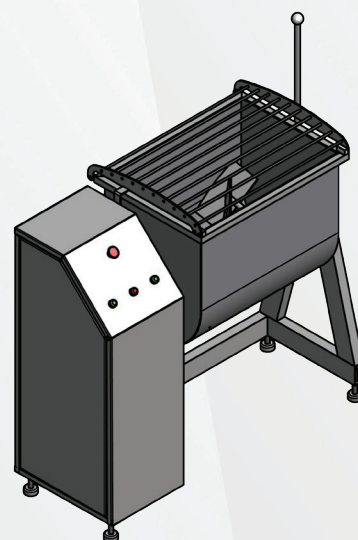
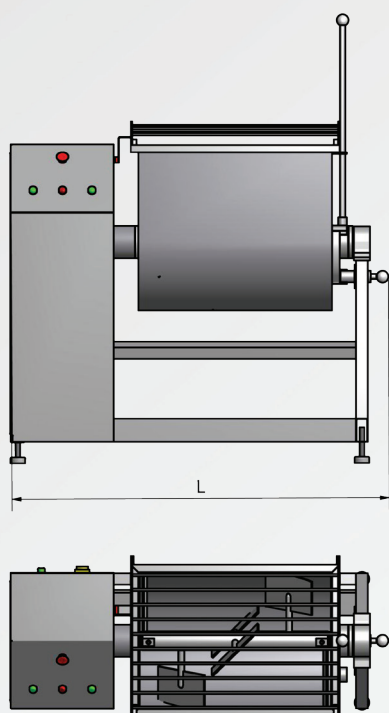
MIXER PW 90-200

DESCRIERE:

- » Realizat din oțel inoxidabil;
- » Amestec în ambele sensuri;
- » Amestec cu lopeti sau tip spirală;
- » Descarcare prin înclinarea cuvei.

DESCRIPTION

- » Made of stainless and acid-proof steel
- » Mixing in two directions
- » Single mixing shaft (spiral or paddle)
- » Unloading through manual barrel tilt



Opcje:

- ☐ Płynna regulacja obrotów (0-35 obr./min)

Optional

- ☐ reglarea rotațiilor 0-35 rotații/min.

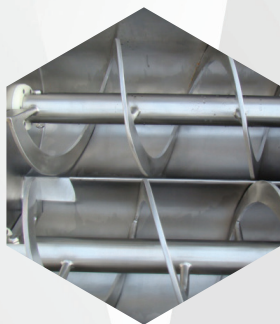
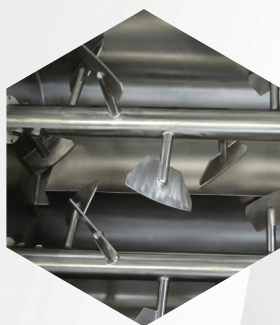
Options:

- ☐ Fluent regulation speed (0-35 rot./min)

MIESZALNIK PW 250-1000

CHARAKTERYSTYKA

- » Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej-kwasoodpornej
- » 2 mieszadła łopatkowe
- » Wyładunek przez obroty mieszadła
- » Opcja: zamiana mieszadeł łopatkowych na spiralne



		PW 250	PW 350	PW 500	PW 800	PW 1000
Pojemność bębna/ Capacitate / Tank capacity	l	250	350	500	800	1000
Maksymalny wsad/ Incarcare / Max. charge	l	160	230	330	530	660
Wymiary (L x B x H)/ Dimensiuni / Dimensions	mm	1400 x 1000 x 1500	1800 x 1200 x 1600	1900 x 1300 x 1600	2300 x 1500 x 1850	2650 x 1500 x 1850
Zasilanie/ Alimentare / Voltage	V/Hz/	3x400/50	3x400/50	3x400/50	3x400/50	3x400/50
Moc całkowita/ Putere / Total power	kW	4,0/7,3 (v)	4,0/7,3 (v)	5,5/9 (v)	7,5/10 (v)	9/12 (v)
Masa/ Greutate / Weight	kg	700	800	980	1250	1350
Masa: opcja vacuum/ Greutate / Weight: vacuum option	kg	850	950	1150	1500	1650

v-opcja vacuum

MALAXOR PW 250-1000

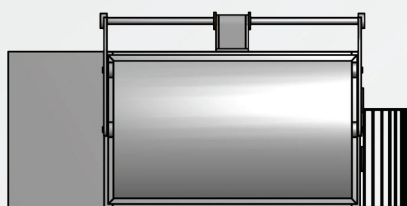
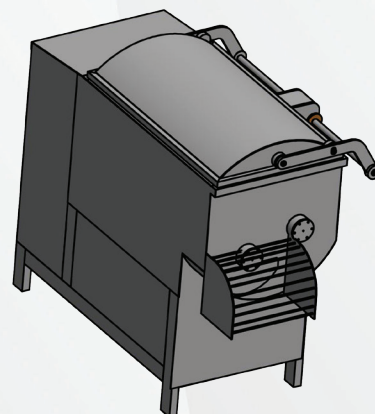
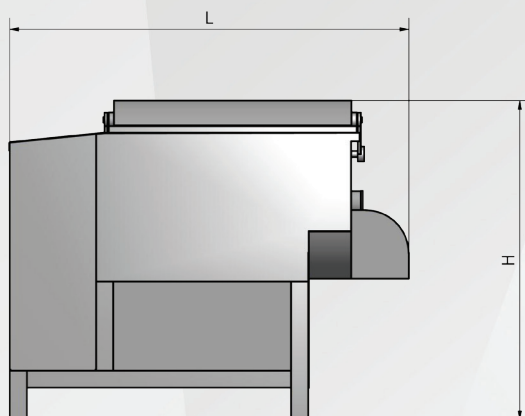
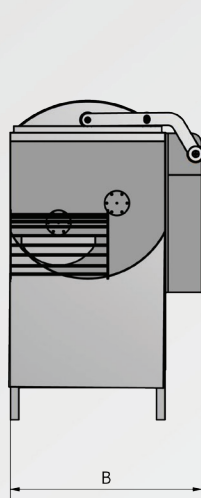
MIXER PW 250-1000

DESCRIERE:

- » realizat din oțel inoxidabil;
- » amestec cu lopete;
- » posibilitatea de schimbare a lopetii cu spirala;
- » descarcare cu ajutorul lopetilor din dotare.

DESCRIPTION

- » Made of stainless and acid-proof steel
- » 2 paddle mixing shafts
- » Unloading through arm rotations
- » Possibility to change paddle shafts on a spiral



Opcje:

- ☐ STANDARD PLUS (bez próżni)
 - Płynna regulacja obrotów: 0-40 obr./min
 - Pokrywa: kratka ażurowa podnoszona ręcznie (dla wersji powyżej PW 500 pokrywa unoszona hydraulicznie)
- ☐ PC Mikroprocesor (bez próżni)
 - Płynna regulacja obrotów
 - Regulacja czasu pracy za pomocą procesora Mitsubishi z dotykowym ekranem LCD
 - Pokrywa ażurowa podnoszona ręcznie (dla wersji powyżej PW 500 pokrywa unoszona hydraulicznie)
- ☐ VACUUM (z próżnią)
 - Obsługa urządzenia za pomocą procesora Mitsubishi z dotykowym ekranem LCD
 - Płynna regulacja obrotów
 - Regulacja czasu pracy i próżni
 - Pokrywa pełna unoszona hydraulicznie
- ☐ Załadunek słupowy dla wózków 200 l. dla wszystkich wielkości
- ☐ Załadunek wbudowany dla wózków 200 l. tylko dla wersji z mikroprocesorem i dla pojemności 500 l. i więcej

Optional:

- ☐ StanDaRD PLUS (faravacuum)
 - Reglare viteza de rotire: 0-40 rot./min
 - Capac cu deschidere hidraulica (PW500), gratarul se ridica manual.
- ☐ PC Microprocessor (FARA vacuum)
 - REGLARE VITEZA
 - ReGLARE TIMP LUCRU-PAUZA
 - microprocessor Mitsubishi cu senzori LCD
 - Capac (peste 500 litri capacul este cu inchidere hidraulica)
- ☐ VaCUUM
 - Dotat cu microprocessor Mitsubishi cu senzori LCD
 - Reglare viteza
 - Reglarea vidului, tipului de lucru
 - Sistem incarcare pt cimbire 200 l separat
- ☐ Sistem incarcare integrat

Options:

- ☐ STANDARD PLUS (no vacuum)
 - Fluent speed regulation: 0-40 rot./min
 - Gate cover (for capacities over 500 liters the gate covers are open hydraulically)
- ☐ PC Microprocessor (no vacuum)
 - Fluent speed regulation
 - Regulation of time, speed direction using microprocessor Mitsubishi with a touch-screen LCD
 - Gate cover (for capacities over 500 liters the gate covers are open hydraulically)
- ☐ VACUUM
 - Control using microprocessor Mitsubishi with a touch-screen LCD
 - Fluent speed regulation
 - Regulation of time and vacuum level
 - Complete lid lifted by the hydraulic system
- ☐ Mast loading system for 200 l. trolleys
- ☐ Integrated loading system for 200 l. trolleys (only for the version with microprocessor and for capacity 500 l. and more)

ISO 9001



AC 070 QMS

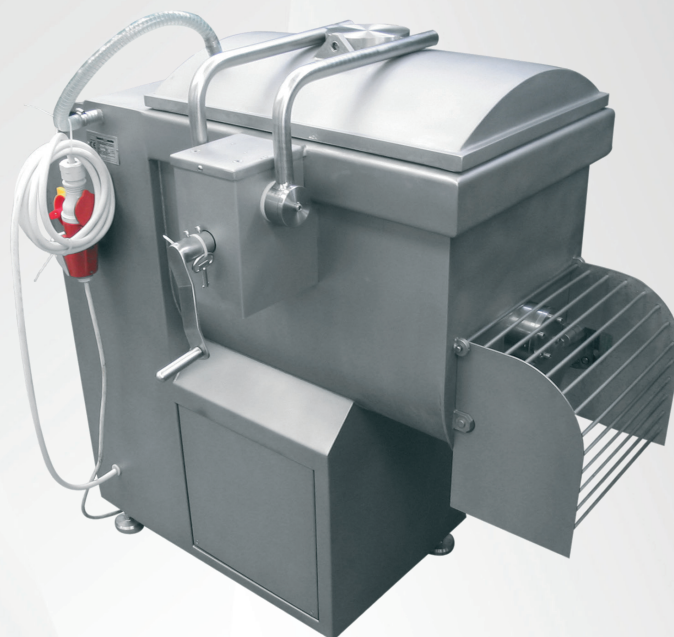


ISO 9001

MIESZALNIK PWM 200

CHARAKTERYSTYKA

- » Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej-kwasoodpornej
- » Mieszalnik łopatkowy jednowałowy
- » Możliwość zaprogramowania procesu mieszania, czas pracy, kierunek i prędkość obrotów, wartość próżni (dla wersji Vacuum)
- » Wyładunek mechaniczny poprzez obroty mieszadła z możliwością użycia wózków 200 l.
- » Wygodne unoszenie pokrywy za pomocą ręcznej przekładni (wersja Vacuum)



PWM 200		
Pojemność całkowita/ Capacity / Tank capacity	l	200
Maksymalny wsad / Incarcare / Max. charge	l	130
Prędkość obrotowa/ Rotatii / Rotation speed	obr./min/ rot./min	0-35
Wymiary (L x B x H)/ Dimensiuni / Dimensions	mm	1350 x 750 x 1450
Zasilanie/ Alimentare / Voltage	V/Hz	3x400/50
Moc całkowita/ Putere / Total power	kW	Wersja Vacuum 3 Pozostałe wersje 2,2
Masa/ Greutate / Weight	kg	300
Masa: opcja vacuum/ Greutate / Weight: vacuum option	kg	430

MALAXOR PWM 200

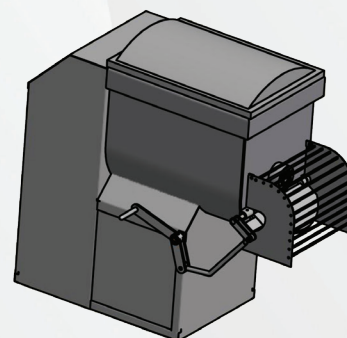
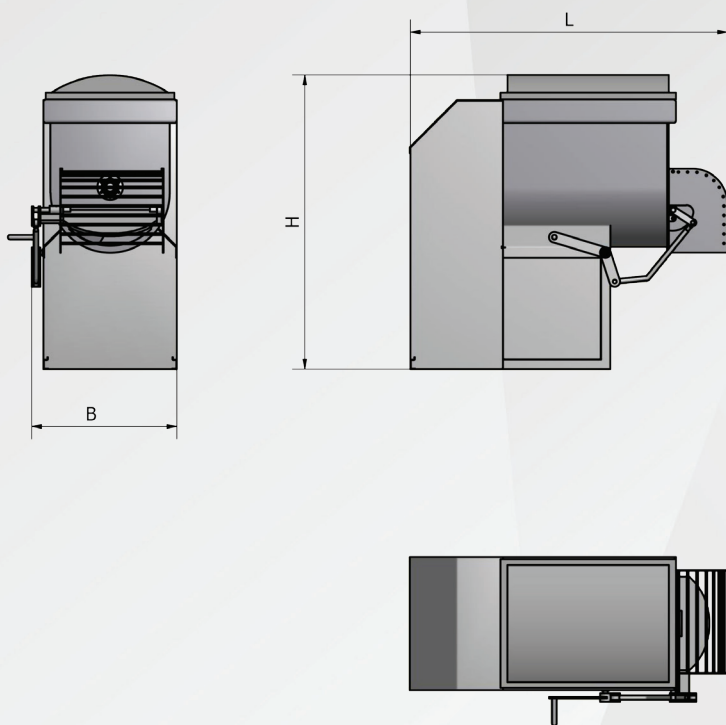
MIXER PWM 200

DESCRIERE:

- » realizat din oțel inoxidabil;
- » mixare cu lopeti;
- » programare: timpul de lucru, viteza mixării, nivelul vidului (pentru modelul cu vid)
- » descărcare automată (cu lopeti în mișcare) – cimbere 200 l.
- » ridicarea facilă a capacului (modelul cu vid)

DESCRIPTION

- » Made of stainless and acid-proof steel
- » Paddle mixing system
- » Fully programmable- time of work, direction and speed of mixing, vacuum level (for Vacuum version)
- » Mechanic discharge system based on the paddles rotation (can be used with standard 200l trolleys)
- » Opening the lid is very easy by moving the manual transmission system (Vacuum version)



Opcje:

- ☐ STANDARD PLUS (bez próżni)
 - Płynna regulacja obrotów: 0-35 obr./min
 - Pokrywa: krata ażurowa podnoszona ręcznie
- ☐ PC Mikroprocesor (bez próżni)
 - Płynna regulacja obrotów
 - Regulacja czasu pracy za pomocą procesora Mitsubishi z dotykowym ekranem LCD
 - Pokrywa ażurowa podnoszona ręcznie
- ☐ VACUUM (z próżnią)
 - Obsługa urządzenia za pomocą procesora Mitsubishi z dotykowym ekranem LCD
 - Płynna regulacja obrotów
 - Regulacja czasu pracy i próżni
 - Wygodne unoszenie pokrywy za pomocą ręcznej przekładni

Optional:

- ☐ StanDaRD PLUS (fara vacuum)
 - Reglarea vitezei: 0-35 rot./min
 - Capac-sita
- ☐ PC Microprocessor (fara vacuum)
 - Reglare viteza
 - Reglare timp de lucru, cu ajutorul microprocesorului Mitsubishi cu ecran LCD
 - Capac - sita manual
- ☐ VACUUM
 - Setat cu microprocessor Mitsubishi cu ecran CD
 - Reglare viteza
 - Reglare timp, reglare vid
 - Ridicare facilă a capacului în baza setarilor manuale

Options:

- ☐ STANDARD PLUS (no vacuum)
 - Fluent speed regulation: 0-35 rot./min
 - Gate lid
- ☐ PC Microprocessor (no vacuum)
 - Fluent speed regulation
 - Regulation of time, speed direction using microprocessor Mitsubishi with a touch-screen LCD
 - Gate cover
- ☐ VACUUM
 - Control using microprocessor Mitsubishi with a touch-screen LCD
 - Fluent speed regulation
 - Regulation of time and vacuum level
 - Opening the lid by moving the manual transmission system

ISO 9001



AC 070 QMS



ISO 9001

MIESZALNIK PWZ 260-520

CHARAKTERYSTYKA

- » Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej-kwasoodpornej
- » Mieszadła w kształcie litery „Z” obracające się w przeciwnych kierunkach
- » Płynna regulacja obrotów 0-35 obr/min
- » Sterowanie procesorem Mitsubishi- panel dotykowy
- » Opróżnianie odbywa się przez odchylenie dzieży i obroty mieszadeł
- » Maszyna ma zastosowanie dla gęstych i ciężkich farszy typu KEBEB czy TATAR



		PWZ 260	PWZ 520
Pojemność całkowita / Capacity / Tank capacity	l	260	520
Maksymalny wsad / Incarcare / Max. charge	l	180	360
Prędkość obrotowa / Viteza / Rotation speed	obr./min / rot./min	0-35	0-35
Wymiary (L x B x H) / Dimensiuni / Dimensions	mm	1800 x 900 x 1400	2500 x 1200 x 1600
Zasilanie / Alimentare / Voltage	V/Hz	3x400/50	3x400/50
Moc całkowita / Putere / Total power	kW	5,5	7
Masa / Greutate / Weight	kg	850	1050
Masa: opcja vacuum / Greutate / Weight: vacuum option	kg	1000	1200

MALAXOR PWZ 260-520

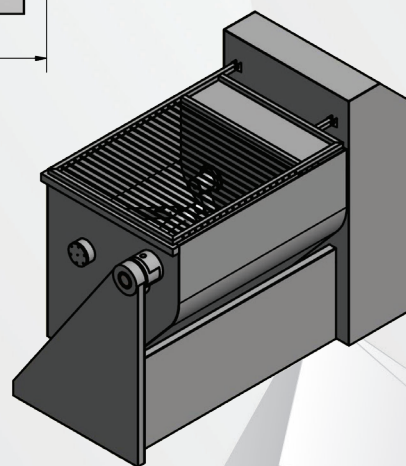
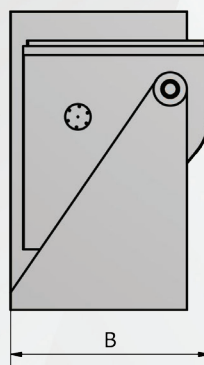
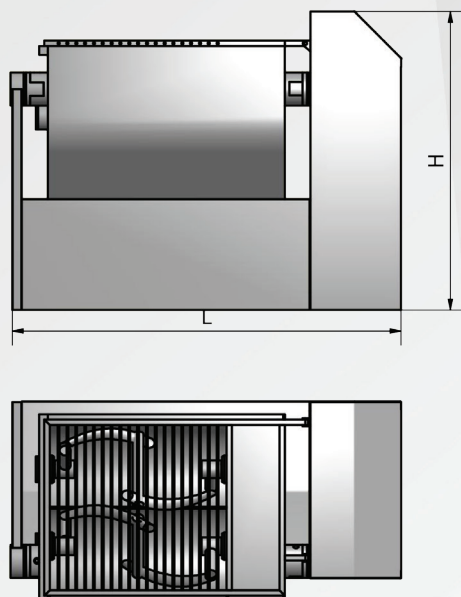
MIXER PWZ 260-520

DESCRIERE:

- » realizat din oțel inoxidabil rezistent la acizi;
- » brate de mizare în formă de Z se rotesc în direcții opuse;
- » reglarea rotațiilor 0-35 rot./min;
- » setare cu microprocesor Mitsubishi cu senzori;
- » decarcarea – cu înclinarea cuvei și a lopetilor din dotare;
- » folosit la amestecuri grele și groase tip KEBAB/ TATAR

DESCRIPTION

- » Made of stainless and acid-proof steel
- » Mixing arms in a shape of "Z" letter, rotating in opposite directions
- » Fluent speed regulation 0-35 rot./min
- » Mitsubishi touch-screen control panel
- » Unloading is provided by barrel tilt and mixing arm work
- » Machine applied for thick, heavy stuffing like KEBAB or TATAR



ISO 9001



AC 070 QMS



ISO 9001

Opcje:

☐ Vacuum

Опции:

☐ Вакуум

Options:

☐ Vacuum

MIESZAŁKA MA

CHARAKTERYSTYKA

- » Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej-kwasoodpornej
- » Sterowanie przy pomocy panelu dotykowego Mitsubishi
- » Pokrywa unoszona hydraulicznie
- » Wychylenie bębna przez siłownik hydrauliczny
- » Urządzenie może być wykorzystane jako masownica i mieszalnia
- » Wyposażone jest w wymienne mieszadła
- » Możliwość płynnej regulacji obrotów
- » Automatyczne sterowanie wartości próżni, czasu procesu, kąta pochylenia bębna, ilości obrotów mieszadła i temperatury (opcja)
- » 2 tryby pracy : ręczny i automatyczny
- » Wbudowany załadunek (opcja)



		MA 150	MA 300	MA 500	MA 800
Pojemność bębna/ Capacity / Barrel capacity	l	150	300	500	800
Maksymalny wsad/ Incarcare / Max. charge	l	100	220	350	500
Moc napędu mieszadła/ Mocznosc pryroda / Tumbler drive power	kW	1,5	1,5	3,0	5,0
Moc pompy próżniowej/ Mocznosc wakuuimnego nasosa / Vacuum pump power	kW	0,75	0,75	0,75	0,75
Regulowana prędkość obrotowa mieszadła / Peryulirowana skoryst pryroda peremeshewajuczego ustryjstwa / Regulating arm rotation speed	obr./min/ rot./min	1-25	1-25	1-25	1-25
Automatyczne sterowanie czasem procesu / Awtomatyczne uprwoenie pryroda / Automatic process time regulation	h	0-24	0-24	0-24	0-24
Automatyczne sterowanie wartości próżni/ Awtomatyczne uprwoenie wakuuim / Automatic vacuum regulation	%	0-99	0-99	0-99	0-99
Wydajność pompy/ Proizwoelnośc wakuuimnego nasosa / Vacuum pump effectiveness	m ³ /h	20	20	40	40
Wymiary (L x B x H) / Razmery / Dimensions	mm	900 x 1350 x 1550	1000 x 1500 x 1750	1250 x 1800 x 1850	1350 x 1900 x 1900
Zasilanie / Pitanie / Voltage	V/Hz	3x400/50	3x400/50	3x400/50	3x400/50
Masa / Bec / Weight	kg	650	700	900	1100
Masa: opcja z chłodzeniem / Bec: wariant s ochłodzeniem / Weight: Option with cooling	kg	750	850	1050	1300
Masa załadunku słupowego dla wózków 200 l / Bec macyowego podjemnika dla teleyek 200 l. / Weight of integrated loading system for 200l. trolleys	kg	300	300	300	300
Masa załadunku wbudowanego dla wózków 200 l (nie dotyczy wersji MA 150) / Bec wstroyenego podjemnika dla teleyek 200 l. (ne odnoszysya k MA 150) / Weight of integrated loading system for 200 l. trolleys (except MA 150)	kg	-	150	250	250

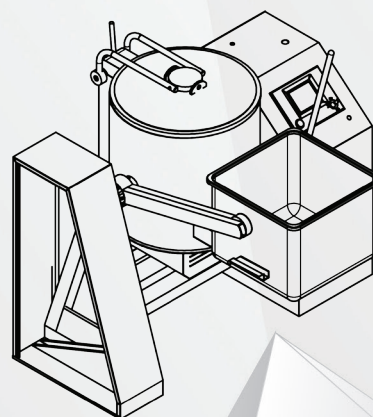
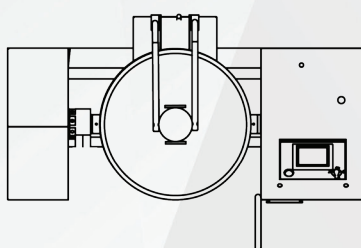
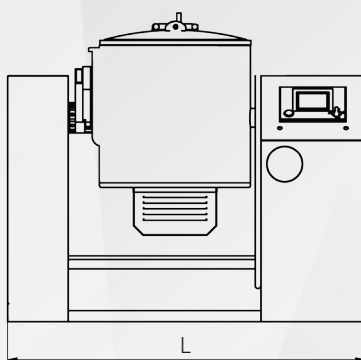
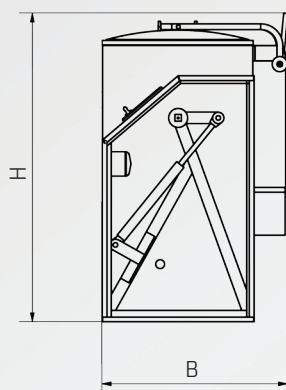
MALAXOR MA MIXER MA

DESCRIERE:

- » realizat din oțel inoxidabil rezistent la acizi;
- » Microprocesor Mitsubishi cu senzori;
- » Deschidere hidraulică a capacului;
- » Inclinarea cuvei hidraulică;
- » Asigura uniformizarea și amestecarea;
- » Dotat cu lopeti rezerva;
- » Reglarea rotațiilor;
- » Setarea: vidului, timpului de lucru, unghiul de inclinare, numărul de rotații, temperaturii (optional);
- » 2 tipuri de lucru: manual sau automat;
- » Dispozitiv încărcare integrat (optional).

DESCRIPTION

- » Made of stainless and acid-proof steel
- » Microprocessor PLC Mitsubishi with touch screen control panel
- » Hydraulic cover opening
- » Barrel deflection by hydraulic motor
- » Tumbling and mixing function
- » Exchangeable mixing/tumbling arms
- » Fluent speed regulation
- » Automatic regulation of vacuum value, time process, angle of tilting drum, shaft speed, temperature (option)
- » 2 modes : manual and automatic
- » Integrated loading system (option)



ISO 9001



AC 070
QMS



CERTYFIKACJA
ISO 9001

Opcje:

- ☐ Z chłodzeniem
- ☐ Załadunek słupowy dla wózków 200 l.
- ☐ Załadunek wbudowany dla wózków 200 l. (nie dotyczy wersji MA 150)

Optional:

- ☐ Cu racire
- ☐ Incarcare separata cimbre 200 l
- ☐ Incarcare integrata cimbre 200 l (exceptie Ma 150)

Options:

- ☐ With cooling
- ☐ Mast loading system for 200l. trolleys
- ☐ Integrated loading system for 200l. trolleys (except for MA 150)

MIESZALNIK PW 30

MIXER PW 30

MIXER PW 30

Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej-kwasoodpornej.
Wał z łopatkami wprowadzany jest w ruch za pomocą ręcznej przekładni (2 przełożenia).

Machine made of stainless and acid-proof steel.
Shaft with paddles is moving by manual gears (2 shifts).

Utilajul realizat din oțel inoxidabil, este pus în funcțiune manual cu ajutorul valului cu lopeti (2 viteze)



		PW 30
Pojemność całkowita/ Capacitate / Tank capacity	l/л	30
Wymiary (L x B x H)/ Dimensiuni / Dimensions	mm/mm	770 x 320 x 380

Mieszalniki są urządzeniami służącymi do mieszania mięsa i masy mięsnej (także innych produktów).

Konstrukcje mieszalników dostosowane są do rodzaju surowca (kawałki mięsa, farsze itp.) i zakładanego rezultatu procesu mieszania.

Inwestpol produkuje cztery typy mieszalników a mianowicie:

typ PW - jedno lub dwuwałowe, łopatkowe lub spiralne

typ PWM - jednowałowy z mechanicznym wyładunkiem

typ PWZ - dwuwałowe z mieszadłem w kształcie litery "Z"

typ MA gdzie, konstrukcja ramienia mieszającego dostosowana jest do rodzaju mieszanego produktu.

Mieszalniki typu PW o pojemności 90, 150 i 200 litrów oraz PWM 200 litrów są jednowałowe, mieszalniki typ PW 250, 350, 500, 800, 1000 litrów i PWZ są dwuwałowe.

Mieszalniki dwuwałowe PW 250-1000 łopatkowe mają niesymetryczną komorę wałową, co powoduje, że jeden wał zachodzi za drugi, zwiększając skuteczność mieszania.

Mieszalniki ślimakowe PW 250-1000 posiadają dwie komory równoległe i dwa niezależnie – z oddzielnych reduktorów napędzane wały (spirale).

Mieszalniki PW 250-1000, PWZ i PWM oraz MA mogą być wyposażone w instalację próżniową. Na życzenie zamawiającego niektóre konstrukcje mogą być wyposażone w urządzenia załadownicze, w instalacje chłodzącą lub podgrzewającą komorę mieszania, a także w czujniki pomiaru różnych parametrów procesu mieszania.

Malaxoarele – utilaje care permit amestecul carni sau pastei de carne, dar si a altor produse. Malaxoarele sunt destinate diferitor tipuri de produse: bucati de carne, pastei de carne, etc. Societatea Inwestpol produce 4 tipuri de alaxoare:

1 Pw – cu 1 sau 2 valuri cu lopeti sau spiralate;

2 PWM - cu 1 val si descarcare automata;

3 PWZ – cu 2 valuri si lopeti in forma de Z;

4 MA – barte mixarii destinate altor diverse produse.

Malaxoarele PW – capacitate 90, 150, 200 litri cu un val; PW 250, 350, 800, 1000 L si PWZ cu 2 valuri.

Malaxorul cu 2 valuri de mixare PW 250-1000 L dotate cu camere asimetrice ce permite venirea unui val dupa celalalt, crescand eficienta amestecului.

Malaxoarele spiralate PW 250-1000 detin 2 camere diferite si 2 valuri independente (spirale) puse in miscare de 2 reductori diferiti

Malaxoarele PW 250-1000, PWZ si PWM + MA pot fi dotate cu vid. La dorinta clientului utilajele pot fi dotate cu sisteme de incarcare – descarcare, camere racire-incalzire, setarea diverselor parametri in timpul procesului de lucru..

Mixers are devices designed for mixing meat and meat mass (and other kinds of products).

Construction of the mixers is adapted to the type of mixing material (pieces of meat, stuffing, etc.) and expected results of the mixing process.

Inwestpol produces four types of mixers:

PW type - single or double, paddle or spiral shaft

PWM type – single shaft with mechanical unloading

PWZ type – double "Z" arm shaft

MA type – mixing arm is preparing for different types of products

PW **mixers** with a capacity of 90, 150 and 200 liters and PWM 200 l. are single shaft models. Mixers type PW 250, 350, 500, 800, 1000 liters and PWZ are double shaft models.

PW mixers with double shaft and with capacity 250-1000 l. have asymmetrical chamber, which means that one shaft overlap at the second one, increasing the mixing efficiency.

PW 250-1000 with spiral shafts have two parallel chambers and two independent reducers for every shaft (spiral).

Mixers: PW 250-1000, PWZ, PWM and MA can be equipped with a vacuum system.

On request, some constructions can be equipped also with a loading device, heating or cooling system in a mixing chamber and sensors that measure various parameters of the mixing process.



Poland, 80-119 Gdańsk,
ul. Asesora 72,
tel/fax.: (+48 58) 303 18 80
(+48 58) 303 18 74

www.inwestpol.com
e-mail: inwestpol@inwestpol.com