

أمثلة على أنظمة الخلط المُخصصة

Examples of customized mixing systems

منظومة تخزين ونضج خلطات الآيس كريم بسعة 70,000 لتر

70,000-litre capacity storage and maturation system for ice-cream mixes



يضم النظام قدرة عالية على تحضير وحفظ الحرارة وتخزين خلطات الآيس كريم، من خلال عملية محكمة تضمن جودة وقواماً مثاليين. تضمن الخلطات المزودة بمحرك تحرير وغطاء عملية التنظيف. بالإضافة إلى (CIP) تبريد عملية خلط متجانسة، بينما يسهل نظام التنظيف الآلي ذلك، تتيح إمكانية إضافة مكونات مختلفة في كل خزان ابتكار نكهات فريدة بأعلى درجة من الدقة.

The system provides an ample capacity for preparing, holding, thermally conditioning and storing ice-cream mixes by a controlled process that guarantees optimum quality and consistency.

Mixers with double agitators and cooling jackets ensure a uniform process, while the automated CIP washing system simplifies the cleaning operations. And that's not all, different ingredients can be added to each tank, thereby enabling unique flavours to be created with the utmost precision.

منظومة تحضير التزيينات

Topping preparation system

يضم هذا النظام تحضيراً دقيقاً ومرناً للتزيينات، حيث يتكيف مع مختلف الوصفات بفضل نظام خلط متتطور وإدارة مثل درجات الحرارة. تضمن المعالجة بالتفريغ الحفاظ على الجودة الحسية للمنتج، بينما يضمن جهاز الإذابة بإعادة التدوير خلطًا متجانساً تماماً. تتيح إمكانية تكثيف التزيين، وضبط التبريد، واستعادة الفاقد تقليل الهدر وتحسين عملية الإنتاج.

This system allows toppings to be prepared in a precise and flexible way by adapting to different recipes thanks to an advanced mixing apparatus and optimum temperature management. The vacuum process preserves the organoleptic properties of the product while the recirculating dissolver ensures a perfectly homogeneous blend. The ability to concentrate the topping, the adjustable cooling and product recovery functions reduce waste and streamline the production process.

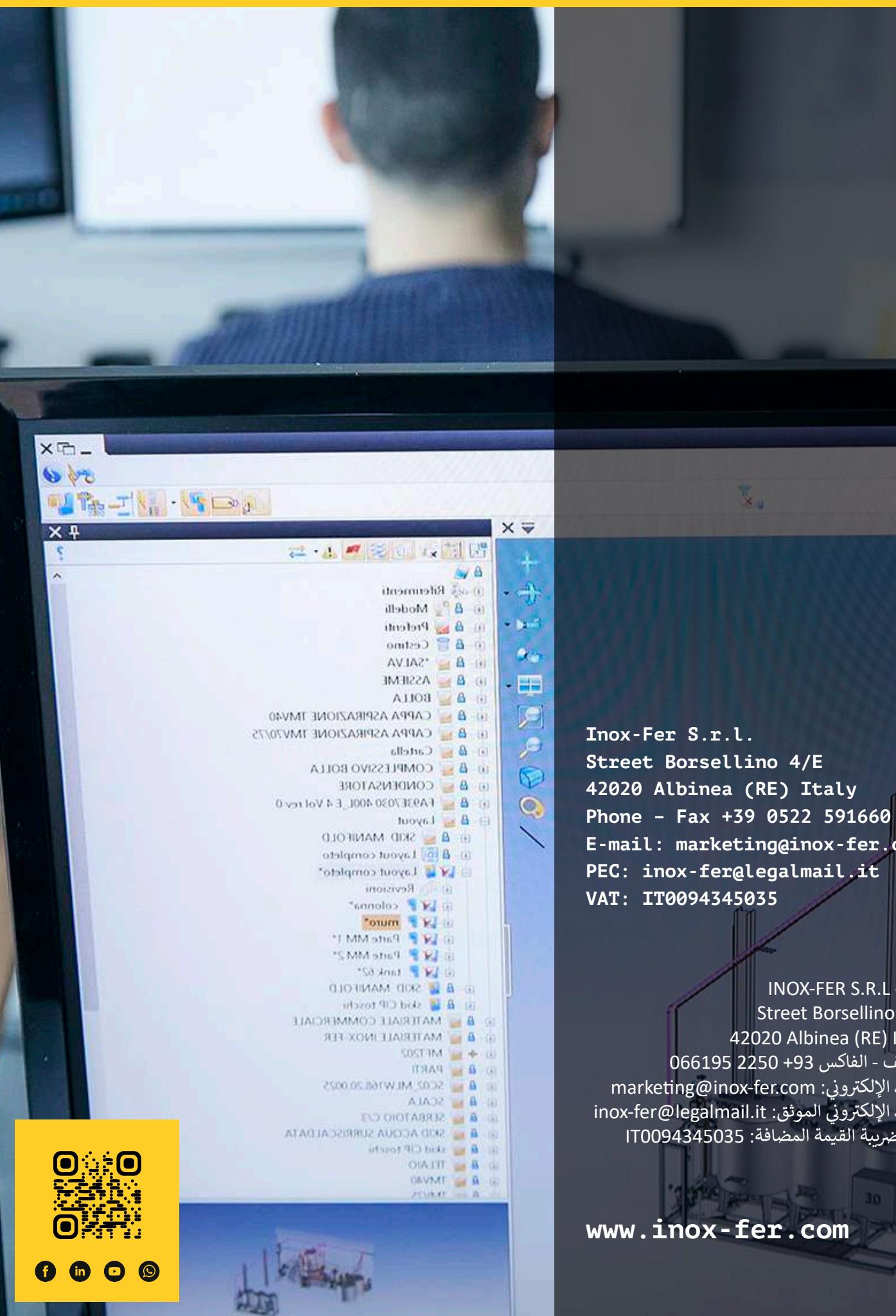


منظومة خلط لمعالجة المياه

Mixing system for water treatment

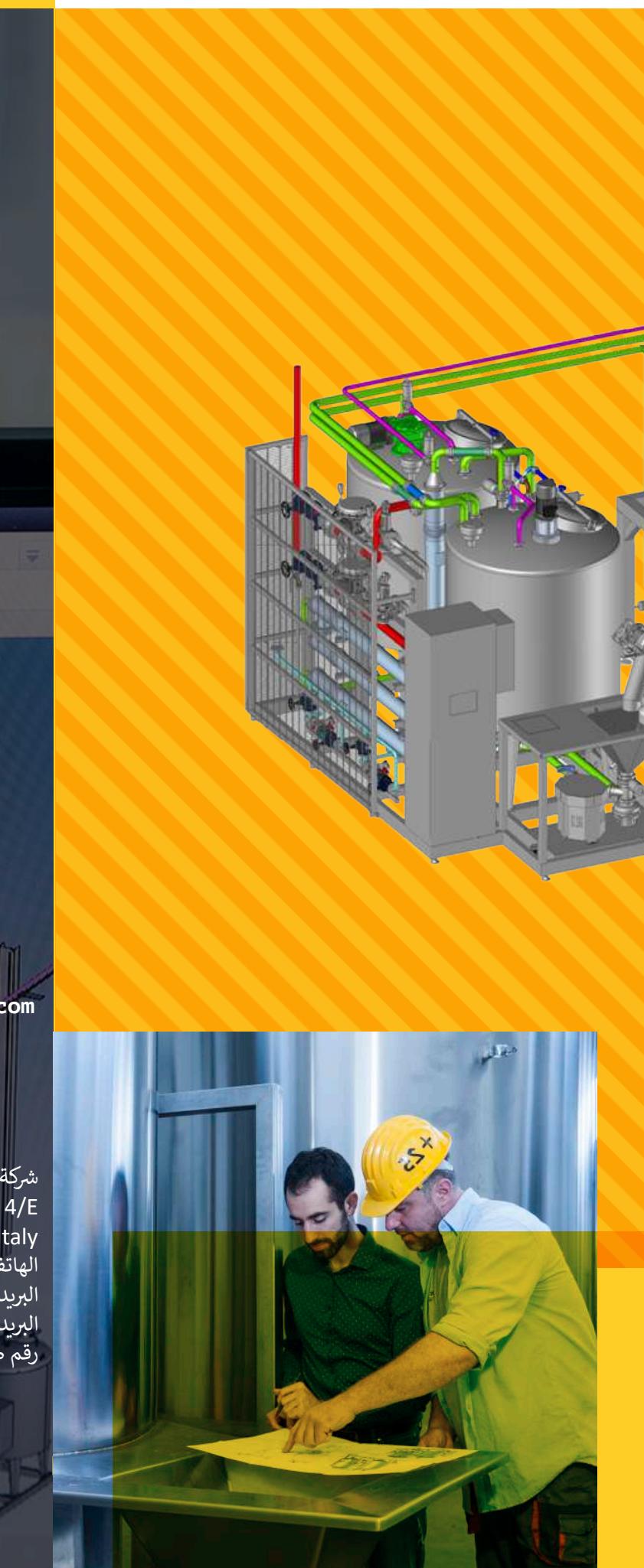
تم تصميم النظام لضمان خلط فعال وآمن للمواد الكيميائية المستخدمة في معالجة المياه، سواء في تذوب المساحيق منخفضة اللزوجة، DR10، المجلات المنزلية أو الصناعية. بفضل جهاز الإذابة بشكل متجانس، بينما يضمن الخزان بسعة 1500 لتر، المتصل بقادوس سعة 70 لتر، جرعات والإدارة، (pH) دقة ومضبوطة. يعمل نظام الوزن المعتمد، ومراقبة مستوى الأسس الهيدروجيني الآلية لمراحل العملية على تحسين جودة الإنتاج وموثوقيته. يضم التصميم المدمج والأجهزة المُخصصة لاحتواء المساحيق بيئة عمل آمنة ومتغيرة مع المعايير الصناعية.

The system is designed to efficiently and safely mix the chemicals used for treating water in both domestic and industrial contexts. Low viscosity powders are evenly dissolved thanks to the DR10 dissolver, while the 1500-litre tank connected to a 70-litre hopper ensure precise, controlled dosing. The certified weighing system, monitoring of pH levels and automated process phases improve both production quality and reliability. The compact design and devices provided to prevent powder dispersion guarantee a safe working environment compliant with the industrial standards.



www.inox-fer.com

INOX FER
TAILOR MADE FOOD PROCESSING TECHNOLOGY



www.inox-fer.com

شركة INOX-FER S.R.L.
Street Borsellino 4/E
42020 Albinea (RE) Italy
الهاتف - الفاكس +39 0522 591660
البريد الإلكتروني: marketing@inox-fer.com
البريد الإلكتروني: inox-fer@legalmail.it
رقم ضريبة القيمة المضافة: IT0094345035

خلاطات

Experts in customized mixing systems

INOX-FER MIXERS ARE DESIGNED TO QUICKLY AND HOMOGENEOUSLY DISSOLVE A VAST NUMBER OF POWDERED PRODUCTS IN A LIQUID.

نقدم مجموعة واسعة من الحلول لعملاء متعددين، مما يلبي الاحتياجات الخاصة لكل متطلب من متطلبات الإنتاج البعض يسميها تكاملاً، آخرون يسمونها شراكة نحن نسميه كفاءة: تكامل فوري بين حلولنا وعملياتكم التجارية

We offer a wide range of solutions for a very broad customer base and cater to the specific needs of each production requirement

Some call it synergy, for others it is partnership

We call it efficiency: an immediate integration between our solutions and your production processes



أمان مضمون
تم تصميم القados بارتفاع يُسهل تفريغ الماسحيق، كما أن غياب الأجزاء المتحركة يتيح تنفيذ العمليات دون مخاطر

GUARANTEED SAFETY
The hopper is positioned at a height designed to facilitate the powder emptying process, while the absence of moving parts ensures the work proceeds without risks

توفير في الوقت وتكليف الإنتاج
تقنية متطورة وأمنة لتعزيز تقليل الاعتماد على العمالة اليدوية وضمان الالتزام بمواعيد الإنتاج. إمكانية مراقبة وإدارة النظام عن بعد للتتدخل في حالة حدوث أي توقف

TIME AND PRODUCTION COST SAVINGS
High technology and automation to encourage use of less manpower and full compliance with production lead times. Remotely controlled and managed systems enable prompt actions to be taken in case of unexpected stoppages



الدقة والالتزام بوصفة العميل

إمكانية تتبع المُفات: في حال تم إدخال كمية من المنتج زائدة عن الحد المطلوب، يمكننا اكتشاف الخلل واستبعاده قبل طرحه في السوق

PRECISION AND COMPLIANCE WITH THE CUSTOMER'S RECIPE

Batch traceability option: if more of a product is used than necessary, we are able to identify the fault and reject it before it reaches the market



يعد الخيار الأمثل لتحضير ما يلي
The perfect choice for preparing

شراب السكر
SUGARY SYRUPS



الطبقات اللامعة والتزيينات
GLAZES AND TOPPINGS



إذابة البكتين والنشويات
DISSOLVED PECTIN AND STARCHES



الصلصات
SAUCES



محلول ملي متشبع
SATURATED SALT SOLUTIONS



المربىات
JAMS



حليب/كريمة نباتية
NON-DAIRY MILK/CREAM



الطاطمطا
TOMATO



خلط الآيس كريم
ICE-CREAM MIXES



الخمائر
YEASTS



سوائل الحفظ
PRESERVING LIQUIDS



محلول ملي
BRINE

