



*Quality Material
Exquisite Workmanship
Robust Construction*

**Inobee
Series Catalog**
2024

İçindekiler

Contents

2	ABOUT US HAKKIMIZDA	11	GİTAR KESİM GUITAR CUTTING
3	MİNİ ÇİKOLATA KAPLAMA MINI CHOCOLATE ENROBING	12	MİNİ DRAJE MINI DRAGEE
4	MİNİ KAPLAMA HATTI MINI ENROBING LINE	13	MİNİ DOLUM MAKİNESİ MINI FILLING MACHINE
5	ÇİKOLATA SOĞUTMA TÜNELİ CHOCOLATE COOLING TUNNEL	14	MUFFİN DEPOZİTOR MUFFIN DEPOSITOR
6	MİDİ KAPLAMA MIDI ENROBING	15	HAMUR MİKSERİ DOUGH MIXER
7	ÇİKOLATA ERİTME VE STOK TANKI CHOCOLATE MELTING AND STOCK TANK	16	MİNİ Z MİKSER MINI Z MIXER
8	ÇİKOLATA MELANJÖRÜ CHOCOLATE MELANGER	17	YATAY MİKSER HORIZONTAL MIXER
9	MİNİ BİLYALI DEĞİRMEN MINI BALL MILL	18	MAKARNA MAKİNESİ PASTA MACHINE
10	ÇİKOLATA RENDE MAKİNESİ CHOCOLATE GRATER MACHINE	19	MİNİ V MİKSER MINI V MIXER

Biz Kimiz

Who Are We



NEDEN INOBEE

İcatlar her zaman bir ihtiyacı karşılamak, bir soruna çözüm üretmek için ortaya çıkmıştır. Uyguladığımız projeler bizim için birer makine değil, kolaylaştırılması gereken bir iş, bertaraf edilmesi gereken bir problemin karşılığıdır. Bizim için önemli olan, sadece neticeye ulaşip istenilen ürünü elde etmek değil, bunu mümkün olan en kolay ve en sağlıklı yoldan yapmaktır. Ürüne; üreten değil kullanan taraftan bakmanın en büyük meziyetimiz olduğunu düşünüyoruz. Bu prensiplerden yola çıkarak, deneyimlerimizi ve teknolojiyi harmanlıyor bütün çabamızı durmaksızın çalışan, her seferinde daha iyisini ve fazlasını üreten makineler imal etmek için harcıyoruz. Bugün ülkemizde çikolata ve kek endüstrisinde kullanılan birçok teknolojik yenilik, ilk kez firmamız bünyesinde hayat bulmuştur. Dün olduğu gibi bugün de geleceğin makinelerini üretmek için çaba sarfediyor, bizi bu konuda övgüleriyle teşvik eden bütün müşterilerimize teşekkür ediyoruz.

Konya Büsan Organize Sanayide bulunan 2000 metrekare kapalı alana sahip fabrikamızda, güçlü makine parkurumuz ve işini seven ekibimizle daha iyisi için çalışmaya devam ediyoruz.

NEDEN OPTİMUM MAKİNELER

Gıda üretim proseslerinde yatırım maliyeti ile işletme maliyeti arasında ters orantı vardır. Yatırım maliyeti yükseldikçe işletme maliyeti düşer. Biz Samplus olarak yatırım maliyeti ve rantabilitenin optimum olduğu fiyat performans ürünü makineler üretiyoruz. Çok yüksek yatırım gerektiren lüks makineleri ve sürekli sorun çıkaran ucuz makineleri sevmiyoruz. Ödediğiniz ücretin karşılığında alabileceğiniz en iyi makineyi size taahhüt ediyoruz.

HEDEFİMİZ

Başta Türkiye olmak üzere bütün dünyada, gıda üreticilerinin sorunlarına en iyi çözümü sunacak özgün makineler üretmek, Sektörün ihtiyaçlarına en yeni, en stabil ve en esnek şekilde cevap verebilmek Samplus ailesinin başlıca hedefleridir.

■ Ürün Açıklaması

Küçük ve orta ölçekli işletmeler için tasarlanmış çikolata kaplama makineleridir. Klasik temperleme mantığı ile çalışır. Soğutucu ekipman bulunmaz.

Opsiyonel olarak ürün kaplama bandı eklenebilir, soğutma tünelleri, min granür dökücü ve mini dekor ünitesi ile çalışmaya uygundur.

Diskli temperleme olarak da bilinen bu makinemiz kendi eksenini etrafında dönen bir disk ile çikolatanın karıştırılması, soğutulması ve aktarılması esasına dayanır.

- Farklı Ölçülerde Üretim Esneklikleri
- Diskli Karıştırma ve Ürün Aktarma
- Kolay Temizlik
- Kaplama Genişliği 200-400mm Arası
- Ürün Sıcaklık Kontrolü
- Rijit Yapı ve Uzun Ömür
- Dokunmatik Kontrol Paneli

■ Ekipman Listesi

Farklı kapasiteler ve bant genişlikleri (20cm / 30cm / 40cm)

- Kaplama Bandı
- Soğutma Tüneli
- Dekor
- Çikolata Stok ve Eritme Tankı

Teknik Bilgiler

Model	Ürün Kapasite	Toplam Güç	Ölçüler
INOROB MDT-20/30/40	25 kg	2 KW	W: 960 mm

Verilen ölçüler ürüne ve modele göre değişebilir.

H: 750 mm
D: 640 mm

Mini Çikolata Kaplama

Mini Chocolate Enrobing



Mini Kaplama Hattı

Mini Enrobing Line



■ Ürün Açıklaması

Küçük ve orta ölçekli imalatlar için hazırlanan profesyonel kaplama hatlarıdır.

Az yer kaplamasına karşılık yüksek performans gösterir.

Kaplama ve soğutma tüneline dönüşen hattımıza opsiyonel olarak, dekor makinesi stok tankı ve granül dökücü eklenebilir.

Tam kaplama sadece alt ve sadece üst kaplama yapabilir.

- Hız Kontrol Sürücüsü
- Tam Otomatik Çalışma
- İstenilen Her Uzunlukta Üretim
- Opsiyonel Olarak izleme Penceresi ve Işıklendirme
- Tamamen Çıkarılabilir Bant Alt Sacları ile Temizlik Kolaylığı
- Farklı Ölçülerde Üretim Esneklikleri
- Kaplama Genişliği 200-500mm Arası
- Bant Yönlendirme Sistemleri
- Parlanmaz Kapak ve Bant Taşıyıcılar

■ Ekipman Listesi

Üretilen ürünlere göre, değiştirilecek yada eklenecek ekipmanlar için lütfen iletişime geçin.

Seçim için lütfen bizimle iletişime geçin, sizin için en uygun halini üretelim.



Teknik Bilgiler

Model	Ürün Kapasite	Toplam Güç	Ölçüler
INOROB ENL 20/30/40	25 kg	12,9 KW	W: 410 mm

Verilen ölçüler ürüne ve modele göre değişebilir.

H: 400 mm
D: 580 mm
L: 4000mm

■ Ürün Açıklaması

Küçük ve verimli...

Çikolata soğutma tünelleri, endüstriyel olarak bisküvi, çikolata, gofret, pişmaniye, lokum gibi ürünlerin soğutma ihtiyacına çözüm olarak kullanılan makinelerdir. Üretimdeki kapasite artışı ile birlikte üretim hatlarından çıkan ürünlerin bekleme yapmaksızın sürekli akış halindeyken soğutulması için soğutma tüneli kullanılmalıdır. Inobee mini çikolata kaplamanız ile birlikte kullanabileceğiniz mini çikolata soğutma tünellerimiz işletmenize uygun ölçü ve kapasitelerde tasarlanıp imal edilmektedir. Temizliği ve kullanımı kolay, enerji verimliliği yüksek soğutma tünelleridir. Tamamen paslanmaz kapak yapısı, uzun ömürlü izolasyon ve otomatik bant yönlendirme sistemi, ürün gözetleme camı gibi birbirinden işlevsel ve önemli birçok detaya sahip makinemizle verimliliğinizi maksimum seviyeye çıkarabilirsiniz.

- 20cm/30cm/40cm Bant Genişlikler
- Opsiyonel Ledli Işıklandırma
- Gözetleme Camları
- Kolay Temizlik

■ Ekipman Listesi

Opsiyonel olarak; Granül Dökücü, Çikolata Dekor ve mini kaplama çikolata kaplama ile birlikte kullanılabilir.

Teknik Bilgiler

Model	Bant Genişliği	Toplam Güç	Ölçüler
INOROB MCT (20/30/40/50)	250-500mm	15 KW	W: mm H: mm D: mm

Çikolata Soğutma Tüneli

Chocolate Cooling Tunnel



Midi Kaplama

Midi Enrobing



■ Ürün Açıklaması

Küçük alanlar için tasarlanmış midi çikolata kaplama makineleridir.

Inobee soğutma tünelleriyle, granül dökücü ve dekor ünitesiyle birlikte kullanılabilir.

Beyaz, sütlü ve bitter arasındaki geçişlerde temizlik ve ürün değişimini kısa süre içerisinde tamamlanabilir.

Tel kaset, çikolata perde ve giriş bandı parçaları hareketli olarak tasarlanmıştır.

Mükemmel bir kaplama işlemi gerçekleştirmek için üst kaplama ünitesi her ikisi de kullanılabilir.

Üfleme fanı hız kontrol cihazı, ısıtıcı ve soğutucu ünitesi ile donatılmış olduğundan dış ortam sıcaklığından bağımsız olarak istenen şekilde ayarlanabilir.

Çikolata haznesinin özel karıştırıcısı yüzey tazeleyen yapıdadır, çikolatanızın hep aynı yapıda kalmasını sağlar.

- 400 / 500 mm Bant Genişliği
- Temper Olarak Kullanılabilir
- Yüksek Temperleme Hassasiyeti

- 120kg'a Kadar Temperleme Kapasitesi
- Çıkarılabilir Tekerlekli Kaplama Masası
- Kolay Temizlik

■ Ekipman Listesi

Opsiyonel olarak Soğutma Tüneli, Dekor Ünitesi

Teknik Bilgiler

Model	Hazne Hacmi	Toplam Güç	Ölçüler
INOROB PRO MDT (40/50)	120 kg	4 KW	W: 1250 mm H: 1490 mm D: 1000 mm



■ Ürün Açıklaması

- Tamamen paslanmaz
- Kontrol paneli
- Yüksek Hassasiyet
- 50kg-5000kg arasında farklı kapasiteler
- Hammadde pompası
- İzolasyon katmanı ve tam yalıtım
- Rollbond ya da cidar seçenekleri
- Güçlü karıştırıcı yapısı

Çikolata Eritme ve Stok Tankı

Melting Chocolate and Stock Tank

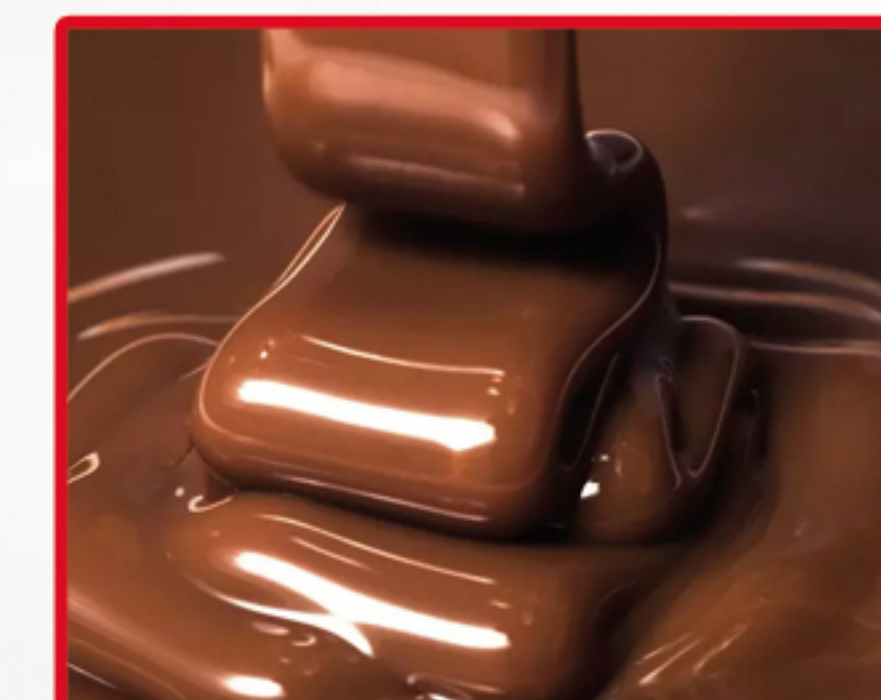


■ Ekipman Listesi

Opsiyonl olarak ürün pompası, mobil taşıyıcı, araba ve akış tesisatı ile birlikte atılabilir.

Teknik Bilgiler

Model	Hazne Hacmi	Toplam Güç	Ölçüler
CHOCO ST (50-5000)	20 Lt	0,37 KW	W: 620 mm H: 500 mm D: 620 mm



Çikolata Melanjörü

Chocolate Melanger



■ Ürün Açıklaması

Özellikle artisan çikolata üretiminde ve spread ürünlerde kullanılan melanjörümüz, kolay kullanım, kolay boşaltma ve kolay temizlik yönünden avantaj sağlar.

Makine hazne kısmı 90° boşaltma açısına sahiptir. Baskı ayarı yapılabilir. Kazan üzerinde bulunan hız kontrol cihazı ile farklı hızlarda çalışabilir. Yükseklik ayarı ile iri tanecikli ürünlerin işlenmesinde kullanılabilir.

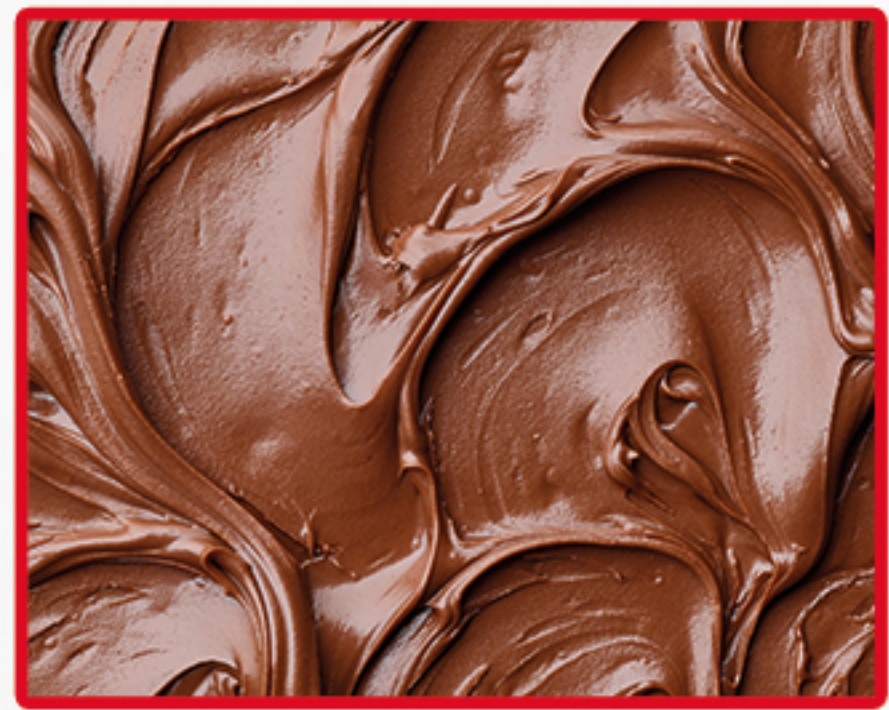
- Kompakt Tasarım
- Kolay Temizlik
- Opsiyonel Karıştırıcı
- Yüksek Mukavemetli Taş Rijit Gövde Yapısı
- 5 Kg Kapasite
- Hızlı Üretim

■ Ekipman Listesi

- Taş Askı Aparatı
- Temizlik Tavası

Teknik Bilgiler

Model	Hazne Hacmi	Toplam Güç	Ölçüler
INOMEL-10/24/50	5 kg	0,37 KW	W: 400 mm H: 500 mm D: 560 mm



■ Ürün Açıklaması

Uzun Arge süreçlerinden sonra geliştirdiğimiz laboratuvar tipi bilyalı değirmenimiz, kendi eksenini etrafında dönen kübik bir tasarımın içindeki bilyelerin yer değiştirmesi esasına dayanır. Klasik bilyalı mikserlerin aksine ürünü ısıtmaz, karıştırma ihtiyacını ortadan kaldırır.

Kısa sürede yüksek verimli öğütme yapan makineden ürün almak ve makineyi bir sonraki üretim için temizlemek oldukça kolaydır. Hız kontrol ile ürüne göre çevrim hızı ayarlanabilir. Spread üretimi ve komponent üretimi için yüksek verimli bir cihazdır.

- Patentli Tasarım
- Masaüstü Çalışmaya Uygun
- Soğutmasız Yenilikçi Tasarım
- 5 Kg Üretim Kapasitesi
- Karıştırma Aletsiz Özel Tasarım
- Kullanımı Kolay
- 17 Mikrona Kadar Üretim

■ Ekipman Listesi

- Boşaltma Konik Filtresi
- Boşaltma Vibrasyonlu Hazne

Teknik Bilgiler

Model	Ürün Kapasite	Toplam Güç	Ölçüler
INOMILL-10	25 kg	12,9 KW	W: 1128 mm H: 540 mm D: 690 mm

Mini Bilyalı Değirmen

Mini Ball Mill



Çikolata Rende Makinesi

Chocolate Grater Machine



■ Ürün Açıklaması

Şık tasarımı, birinci sınıf işçiliği ve kaliteli bileşenleriyle Inobee Çikolata Rendeleme Makinesi beklentilerinizi değiştirecek.

Usta şeflerimizin süslemede mini yardımcısı, pasta süslemelerinde, tatlı süslemelerinde size kolaylık sağlayacak.

- 2,5 Kg ağırlığındaki küvertür kalıp çikolataların rendelenmesi için kullanılır.
- İkili bıçak yapısı ile daha hızlı rendeleme yapar.
- Sağlam konstrüksiyonu sayesinde çalışırken ses yapmaz sallanmaz.

- 2,5 Kg Çikolata Haznesi
- İkili Bıçak Yapısı

- 10 Litre Hazne Kapasitesi
- Kolay Kullanım

- Çikolata Yapısına Ayarlanabilir
- Kilit Mekanizması

■ Ekipman Listesi

Üretilen ürünlere göre, değiştirilecek yada eklenecek ekipmanlar için lütfen iletişime geçin. Seçim için lütfen bizimle iletişime geçin,sizin için en uygun halini üretelim.

Teknik Bilgiler

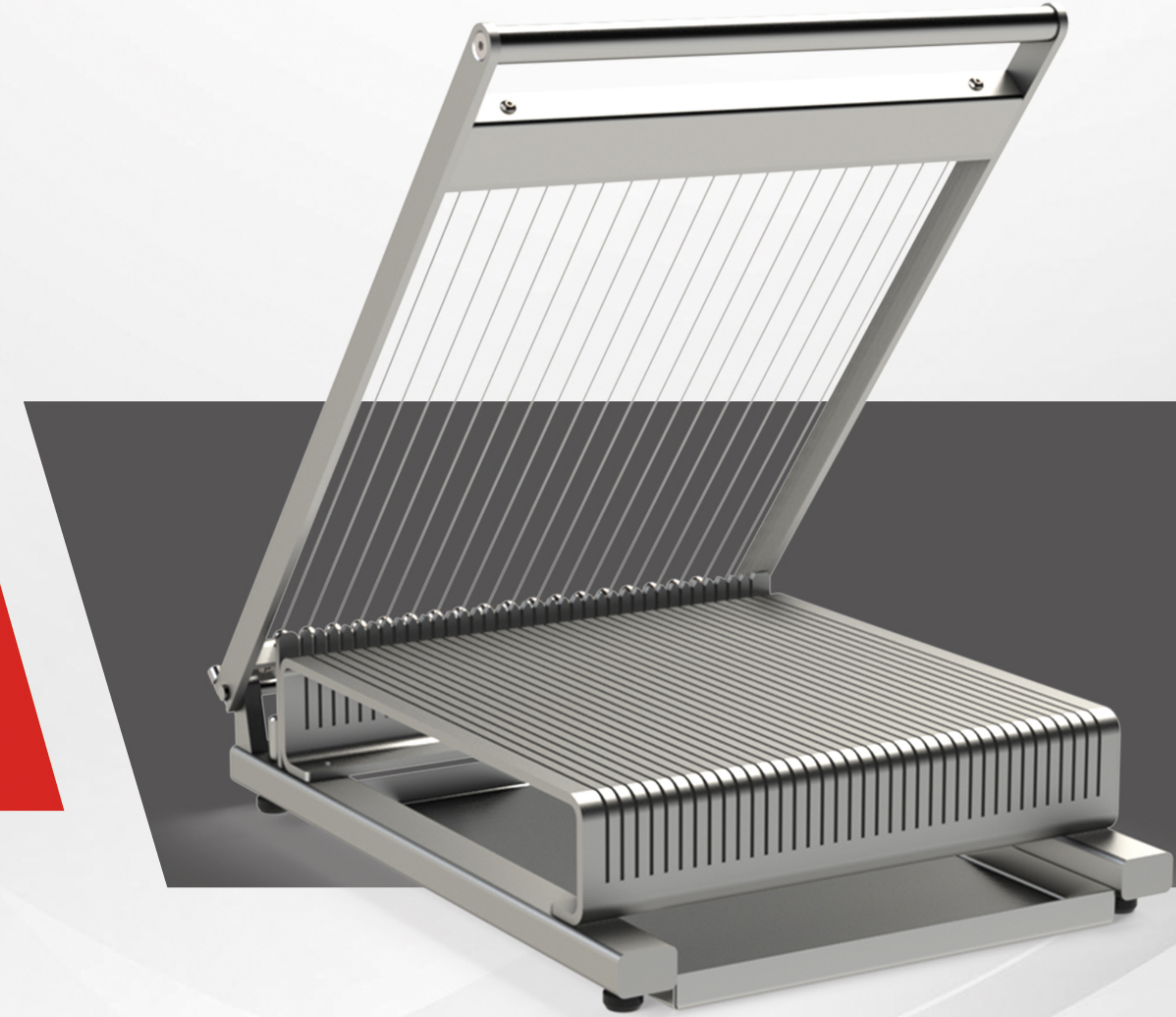
Model	Hazne Hacmi	Toplam Güç	Ölçüler
FLINO-25	20 Lt	12,9 KW	W: 490 mm H: 450 mm D: 200 mm



■ Ürün Açıklaması

- Tamamen paslanmaz
- Kolay kullanım
- Kolay temizlik
- Alt Temizlik tavası

Gitar Kesim Guitar Cutting



■ Ekipman Listesi

Farklı ölçü ve model seçeneklerimiz vardır.

Teknik Bilgiler

Model	Hazne Hacmi	Toplam Güç	Ölçüler
INOSLICE-27	20 Lt	0,37 KW	W: 620 mm H: 500 mm D: 620 mm



Mini Draje

Mini Dragee



■ Ürün Açıklaması

Küçük ölçekli üretimler için tasarlanmış draje kaplama makinesidir. Masaüstü kullanıma uygun, az yer kaplayan tasarıma sahiptir.

Hız kontrol ile farklı hızlarda kaplama yapılabilir. Ortam havası sirküle eden bir fan aracılığı ile ürün üzerine taze hava verilmektedir. Opsiyonel olarak soğuk hava için soğutucu grup eklenebilir.

- Rijit Gövde Yapısı
- Masaüstü Kullanıma Uygun
- Kompakt Tasarım
- Opsiyonel Soğutma Sistemi
- Esnek Üretim
- Farklı Kapasiteler
- Kolay Temizlik

■ Ekipman Listesi

Soğutucu ekipman eklenebilir.

Teknik Bilgiler

Model	Hazne Hacmi	Toplam Güç	Ölçüler
INOCOAT (05/10/20)	20 Lt	1 KW	W: 410 mm H: 400 mm D: 580 mm



■ Ürün Açıklaması

Mini dolum makinesi yarı sıvı ham maddeleri doğru bir gramajda porsiyonlama yeteneğine sahip ve otomatik olarak dolum yapabilen gelişmiş bir ekipman türüdür.

Elektrikli mini dolum makinesi, üretim verimliliğini, kalitesini ve çeşitliliğini artıracak, unlu mamul üreticileri, pasta atölyeleri v.b. için profesyonel bir ekipmandır.

Mini dolum makinası dozajlama, enjeksiyon, dolum ve süsleme için pasta torbasının yerine geçen kompakt ve otomatik bir makinedir.

Mini pastacılık dolum makinesi tam otomatik, yarı otomatik ve manuel çalışma seçeneklerine sahiptir.

- 20 Litre Hazne Kapasitesi
- Kolay Kullanım
- Değiştirilebilir Dolum Başlıkları
- Otomatik ve Manuel Kullanım
- İstenilen Gramaj Ayarı
- İkili Enjeksiyon Nozul

■ Ekipman Listesi

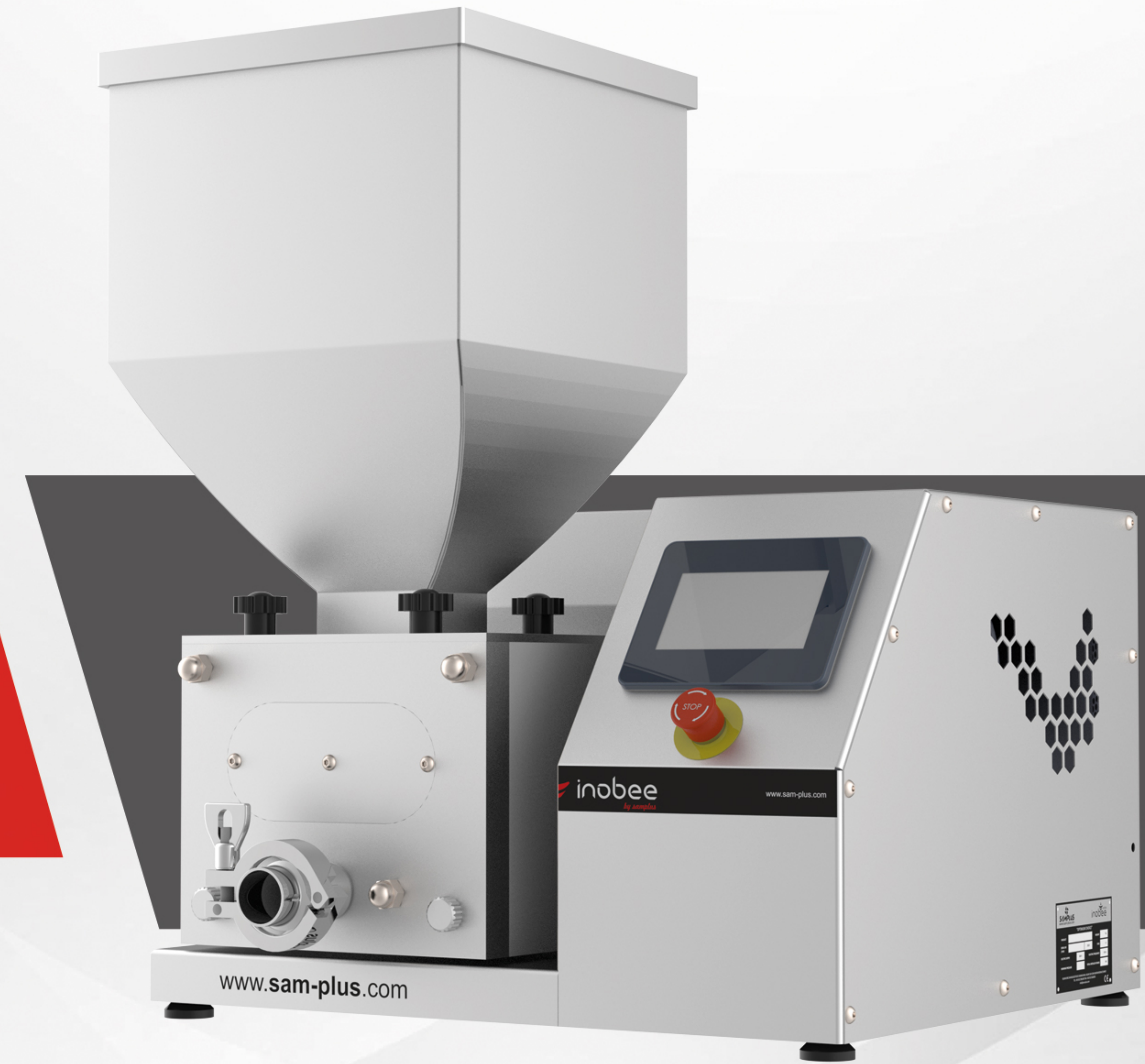
- Kase Dolum Nozullu
- Enjeksiyon Nozulları

Teknik Bilgiler

Model	Hazne Hacmi	Toplam Güç	Ölçüler
INOFILL	20 Lt	0,37 KW	W: 620 mm H: 500 mm D: 620 mm

Mini Dolum Makinesi

Mini Filling Machine



Muffin Depozitör

Muffin Depositor



■ Ürün Açıklaması

Muffin depozitör, özellikle orta ölçekli işletmelerde sütlü tatlılar, muffin hamuru gibi ürünlerin dolumunda kullanılır. Aynı anda iki renkli dolum yapmaya olanak sağlayan makine, farklı renklerin gramaj miktarlarını değiştirmeye uygundur.

Standart tava ya da dolum kaselerinin yanısıra özel ölçülerde de üretim yapılabilir. Taban sensörleri sayesinde yazılım ile otomatik dolum yapar. Tek operatörle çalışmak için idealdir.

- Kolay Temizlik
- Farklı Tava Boyutları
- Otomatik Dolum
- Yüksek Gramaj Hassasiyeti
- Çift Renkli Ürün Kompakt Tasarım

■ Ekipman Listesi

- Tava Dolum
- Muffin Center Filling

Teknik Bilgiler

Model	Ürün Kapasite	Toplam Güç	Ölçüler
MUFFINO X6	40 lt	2 KW	W: 1260 mm H: 1480 mm D: 1000 mm



■ Ürün Açıklaması

Hamur ürünlerin hazırlanma aşamasında karıştırılmasında kullanılan mikserlerdir. Farklı kapasitelerde ya da ihtiyacınıza uygun farklı ölçülerde imal edilebilir. Yoğurma işlemi esnasında kazan döndürülebilir. Endüstriyel mutfaklarda özellikle yoğurma için homojen karışımıyla avantaj sağlar.

- Kısa sürede hızlı ve etkin karışım yapar.
- Hazne ve şase yapısı tamamen paslanmaz malzemeden imal edilmiştir.
- Kademeli hız ayarı sayesinde ilk aşamada yavaş hızda çalışır ve girilen değere göre artış sağlar.
- Hamuru tutmaz.
- Hamuru sıkıştırmaz.

- Tel Kafes Kapak Tasarımı
- 2'li Oynar Başlı Bıçaklar
- Emniyet Switch
- 40 Litre Kazan Hacmi
- İstenilen Zaman Ayarı
- İstenilen Hız Ayarı

■ Ekipman Listesi

Üretilen ürünlere göre, değiştirilecek yada eklenecek ekipmanlar için lütfen iletişime geçin. Seçim için lütfen bizimle iletişime geçin, sizin için en uygun halini üretelim.

Teknik Bilgiler

Model	Boiler Volume / Kazan Hacmi	Toplam Güç	Ölçüler
INODARM (50/75/100)	40 Lt	00 KW	W : 750 mm H : 1480 mm D : 900 mm

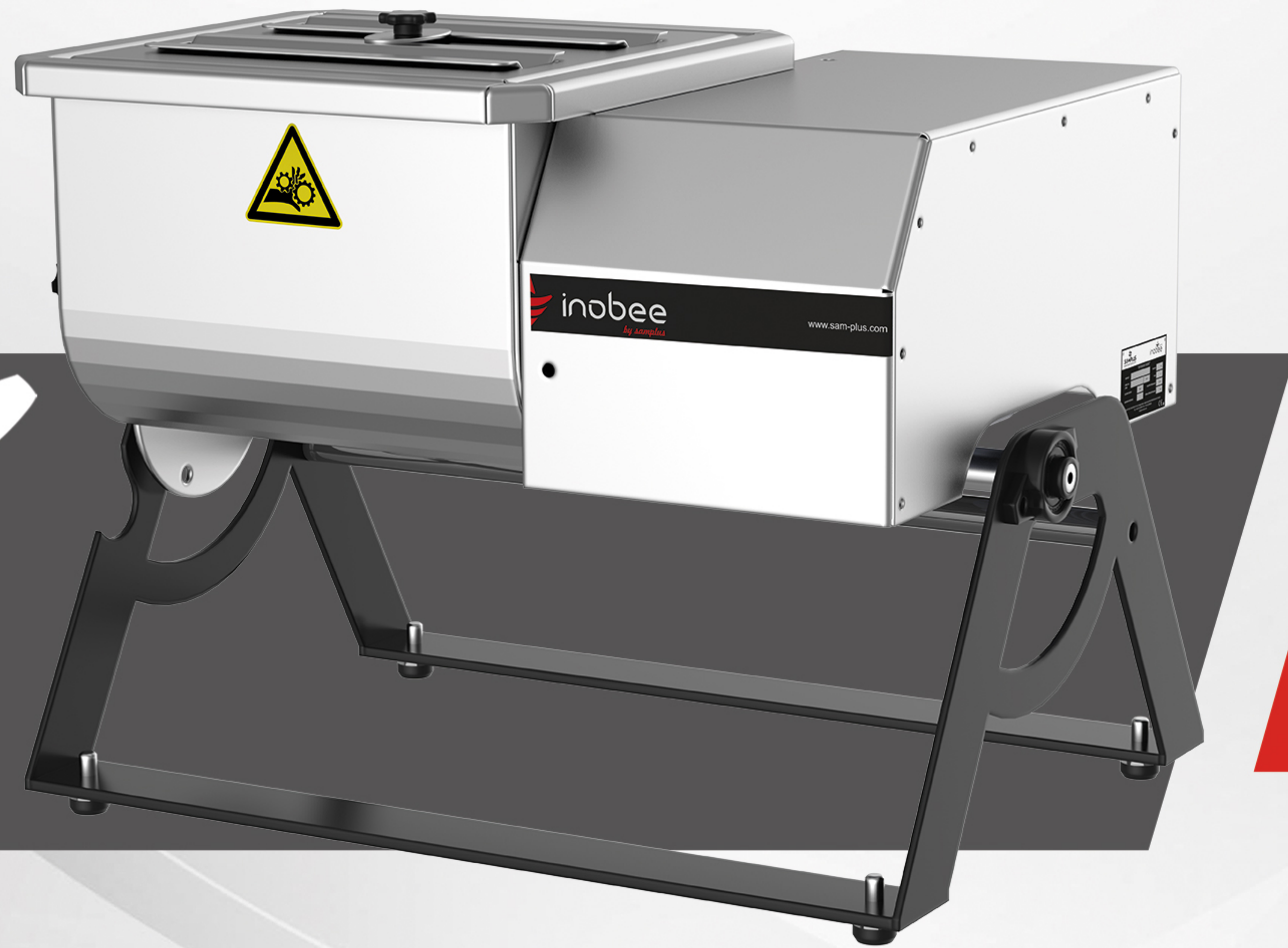
Hamur Mikseri

Dough Mixer



Mini Z Mikser

Mini Z Mixer



■ Ürün Açıklaması

Özellikle küçük miktarlı deneme üretim yapacak işletmelerin laboratuvarlarında kullanılmak üzere geliştirilmiştir.

90° boşaltma açısına sahip olan makine, istenilen yoğurma hızlarında üretilebilir ya da hız kontrol eklenebilir. Hijyenik kazan yapısı sayesinde, koku oluşumunu engeller ve kolay temizlenebilir. Karışım çapaları iş bitiminde sökülerek yıkanabilir.

- Kolay Şarj
- Homojen Hamur
- Masaüstü Kullanım
- 5 Kg Kapasiteli
- 2 Kollu Tasarım
- Kolay Temizlik

■ Ekipman Listesi

Üretilen ürünlere göre, değiştirilecek yada eklenecek ekipmanlar için lütfen iletişime geçin. Seçim için lütfen bizimle iletişime geçin, sizin için en uygun halini üretelim.

Teknik Bilgiler

Model	Ürün Kapasite	Toplam Güç	Ölçüler
INOMZ-05/10	5 kg	12,9 KW	W: 1128 mm H: 540 mm D: 690 mm



■ Ürün Açıklaması

Et, krema ve hatta granül ürünlerin karıştırılmasında kullanılan mikserlerdir. 85, 130, 185 litrelik farklı kapasitelerde ya da ihtiyacınıza uygun farklı ölçülerde imal edilebilir.

Endüstriyel mutfaklarda özellikle ve köfte yoğurma için homojen karışımıyla avantaj sağlar.

- Kısa sürede hızlı ve etkin karışım yapar.
- Hazne ve şase yapısı tamamen paslanmaz malzemeden imal edilmiştir.
- Kolay sökülebilen çift bıçaklı yoğurucu sistem
- İleri ve geri çalışma prensibi

- 2'li Oynar Başlı Bıçaklar
- Emniyet Switch
- 90° Boşaltım İçin Açı
- Kolay Yer Değiştirme
- 85,130,185 Litrelik Kapasiteler
- Farklı Yönler Doğru Karıştırma
- Kolay Temizlenebilir Bıçaklar
- Tel Kafes Kapak Tasarımı

■ Ekipman Listesi

Üretilen ürünlere göre, değiştirilecek yada eklenecek ekipmanlar için lütfen iletişime geçin. Seçim için lütfen bizimle iletişime geçin, sizin için en uygun halini üretelim.

Teknik Bilgiler

Model	Kazan Hacmi	Toplam Güç	Ölçüler
MIXINO 55-245	55-85-135-185-245 Lt	1,5 KW	W: 1085 mm H: 1135 mm D: 695 mm

Yatay Mikser

Horizontal Mixer



Makarna Makinesi

Pasta Machine



■ Ürün Açıklaması

Makarna makinesi son zamanlarda usta şeflerimizin vazgeçilmezi haline geldi, vakit açısında tüm ustalarımıza kolay sağlayan bir ürün oldu ve istenilen şekillerde kesimi ile şeflerimizin gözüne olmazsa olmazlardan.

- 7,5Lt hazne kapasitesi
- 2,5kg/saat üretim kapasitesi
- Opsiyonel makarna boyunu ayarlayan kesim aparatı
- Tamamen paslanmaz gövde
- Operasyon güvenliği

- 20 Litre Hazne Kapasitesi
- Kolay Kullanım
- İstenilen Şekilde Başlıkları

- Tel Kafes Kapak Tasarımı
- Oynar Başlı Bıçaklar
- Emniyet Switch

■ Ekipman Listesi

Üretilen ürünlere göre, değiştirilecek yada eklenecek ekipmanlar için lütfen iletişime geçin. Seçim için lütfen bizimle iletişime geçin,sizin için en uygun halini üretelim.

Teknik Bilgiler

Model	Bant Genişliği	Toplam Güç	Ölçüler
PASINO-07	7,5 Lt	0,18 KW	W: 743 mm H: 483 mm D: 388 mm



■ Ürün Açıklaması

V Mikser, kendi etrafında dönen v şeklinde bir tambur ve bir tahrik mekanizmasından oluşur.

Konik br toz karıştırıcıya benzer şekilde, karıştırma işlem parçacıkların eğimli yüzeylerden kaymasını sağlar geliş güzel harmanlama ile oluşur.

Tek fark, tambur işlemindeki malzemelerin bu sırada sürekli olarak k ayrı kanala ayrılır ve tekrar karışır. Bu taşıma işlem sona erece kadar kadar devam eder.

Özellikle Gıda ve ilaç Endüstrisinde kullanılan kuru karışım karıştırıcılarıdır.

0,1 lt/2 lt kapasitede üretilmektedir.

- Karıştırılacak ürünler toz veya granül halinde olabilir.
- Hız kontrol sürücüsü ile karışım hızı ayarlanabilir.
- Hazne kısmı tamamen yıkanabilir ve AISI304 kalite paslanmazdan imal edilmiştir.
- Haznenin sağ ve sol çıkışlarında kolay sökülüp takılabilen kapaklar bulunur.
- Hazne sızdırmaz yapıdadır.
- Tamamen çıkarılabilir hazne yapısı çalışma kolaylığı sağlar.

■ Uygulamalar

Katkılar, Unlu Mamüller, Süt Tozu, Nişasta ve Un, Toz İçecekler, Hazır Çorba, Bebek Maması, Hazır Tatlılar, Baharat, Hazır Kahveler, Hayvansal Gıdalar, Kimyasallar, Tıbbi Ürünler, Polimerler, Renklendiriciler, Toz Mineraller, Koruyucu Malzemeler vb.

Teknik Bilgiler

Model	Kazan Hacmi	Toplam Güç	Ölçüler
INOLAB-V	0,1-2 lt	0,18 KW	W: 470 mm H: 280 mm D: 425 mm

Mini V Mikser

Mini V Mixer





“
Inovation for Taste...”