

MIESZALNIKI МЕШАЛКИ MIXERS



INWESTPOL

ISO 9001



AC 070
QMS



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 Poland работает в отрасли по производству оборудования для пищевой промышленности, в особенности для мясных перерабатывающих предприятий.

Мы знаем нужды и потребности клиента данной отрасли, основываясь на 25-летний опыт основателя фирмы и коллектива сотрудников.

Большая часть выпускаемого оборудования отправляется на экспорт, а марка Inwestpol представлена в более 20 странах, мы продаем наши машины через партнеров и дистрибьюторские сети.

Нам доверили клиенты в частности из : России, Беларуси, Украины, Казахстана, Мексики, Чили, Доминиканы, Японии, Китая и государств Евросоюза.



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.

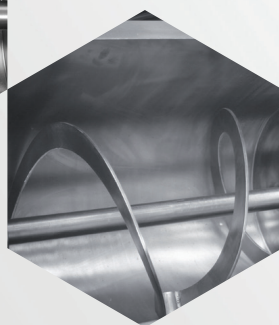
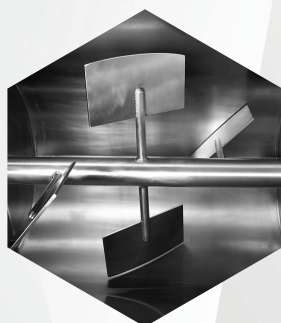
Most of our equipment is exported, and the brand Inwestpol is represented in more than 20 countries where we sell our machines through distributors and partners.

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/ Емкость барабана / Tank capacity	l/л	90	150	200
Maksymalny wsad/ Максимальная загрузка / Max. charge	l/л	50	90	130
Prędkość obrotowa/ Вращательная скорость / Rotation speed	obr./min/ обор./мин/ rot./min	35	35	35
Wymiary (L x B x H) / Размеры / Dimensions	mm/mm	1110 x 450 x 950	1300 x 500 x 1150	1300 x 600 x 1150
Zasilanie/ Питание / Voltage	V/Hz/ В/Гц	3x400/50	3x400/50	3x400/50
Moc całkowita/ Полная мощность / Total power	kW/кВт	1,5	1,5	2,2
Masa/ Вес / Weight	kg/кг	190	230	280

МЕШАЛКА PW 90-200

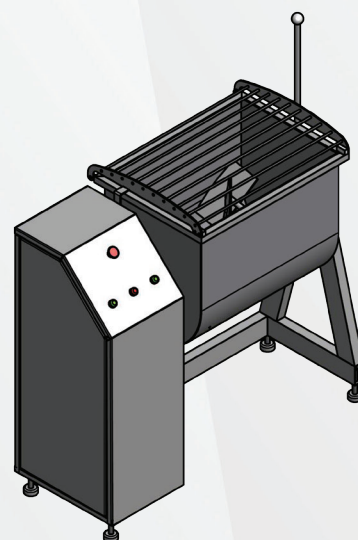
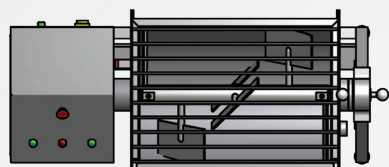
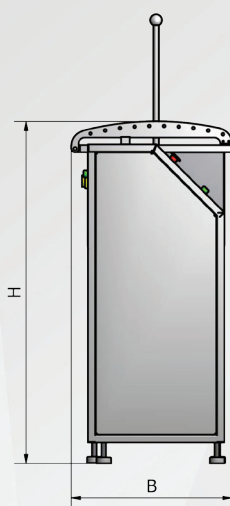
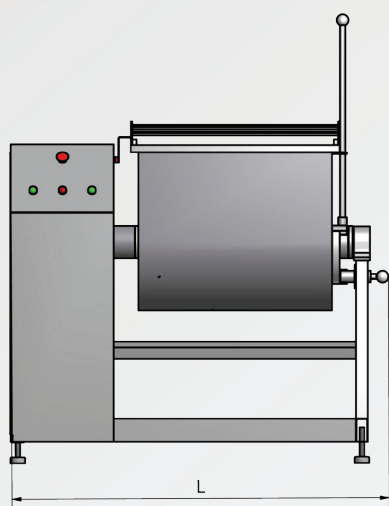
MIXER PW 90-200

ХАРАКТЕРИСТИКА

- » Изготовлено из нержавеющей кислотоустойчивой стали
- » Перемешивание в двух направлениях
- » Одна мешалка лопаточная или шнековая
- » Разгрузка путем ручного наклона барабана

DESCRIPTION

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



ISO 9001



AC 070
QMS



ISO 9001

Опције:

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

Опции:

- ☐ Плавная регулировка оборотов (0-35 обр./мин)

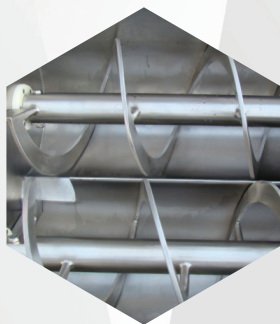
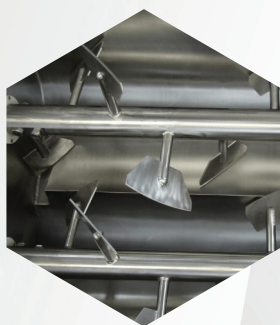
Options:

- ☐ 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/ Емкость барабана / Tank capacity	l/л	250	350	500	800	1000
Maksymalny wsad/ Максимальная загрузка / Max. charge	l/л	160	230	330	530	660
Wymiary (L x B x H)/ Размеры / Dimensions	mm/мм	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/ Питание / Voltage	V/Hz/ В/Гц	3x400/50	3x400/50	3x400/50	3x400/50	3x400/50
Moc całkowita/ Полная мощность / Total power	kW/кВт (v)	4,0/7,3 (v)	4,0/7,3 (v)	5,5/9 (v)	7,5/10 (v)	9/12 (v)
Masa/ Вес / Weight	kg/кг	700	800	980	1250	1350
Masa: opcja vacuum/ Вес: вариант вакуум / Weight: vacuum option	kg/кг	850	950	1150	1500	1650

v-opcja vacuum

МЕШАЛКА PW 250-1000

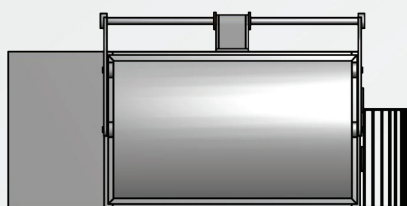
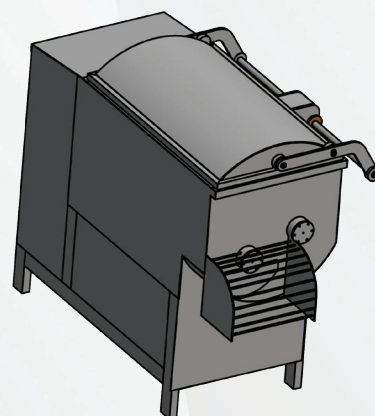
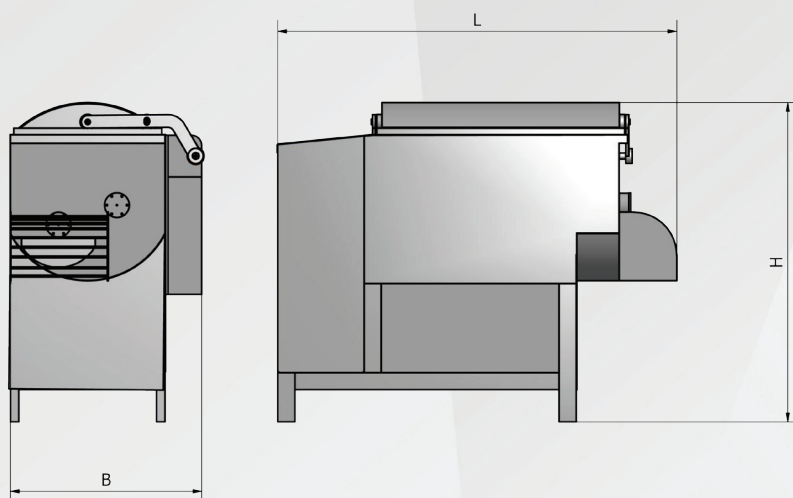
MIXER PW 250-1000

ХАРАКТЕРИСТИКА

- » Изготовлено из нержавеющей кислотоустойчивой стали
- » 2 лопаточные мешалки
- » Разгрузка путем оборотов мешалок
- » Вариант: возможность замены лопаточных мешалок на шнековые

DESCRIPTION

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



Опции:

- ☐ STANDARD PLUS (без прѳни)
 - Пłynна регулacja obrotѳw: 0-40 obr./min
 - Pokrywa: kratka ażurowa podnoszona ręcznie (dla wersji powyżej PW 500 pokrywa unoszona hydraulicznie)
- ☐ PC Mikroprocesor (без прѳни)
 - Пłynна регулacja obrotѳw
 - 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 прѳnią)
 - Obsługa urządzenia za pomocą procesora Mitsubishi z dotykowym ekranem LCD
 - Пłynна регулacja obrotѳw
 - Regulacja czasu pracy i прѳни
 - Pokrywa pełna unoszona hydraulicznie
- ☐ Załadunek słupowy dla wѳzków 200 l. dla wszystkich wielkości
- ☐ Załadunek wbudowany dla wѳzków 200 l. tylko dla wersji z mikroprocesorem i dla pojemności 500 l. i więcej

Опции:

- ☐ СТАНДАРТ ПЛЮС (без вакуума)
 - Пłynная регулировка оборѳтов: 0-40 обор./мин
 - Крышка: решетка поднимаемая вручную (для варианта больше PW 500 крышка, подносящаяся гидравлическим путем)
- ☐ PC Микропроцессор (без вакуума)
 - Пłynная регулировка оборѳтов
 - Регулировка времени работы устройства при помощи процессора Mitsubishi с сенсорным экраном LCD
 - Крышка: решетка поднимаемая вручную (для варианта больше PW 500 крышка, подносящаяся гидравлическим путем)
- ☐ VACUUM (с вакуумом)
 - Обслуживание при помощи процессора Mitsubishi с сенсорным экраном LCD
 - Пłynная регулировка оборѳтов
 - Регулировка времени работы и вакуума
 - Крышка – полная – гидравлическое управление
- ☐ Мачтовый подъемник для тележек 200 л.
- ☐ Встроенный подъемник для тележек 200 л. (только для варианта с микропроцессором и для ёмкости 500 л и больше)

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

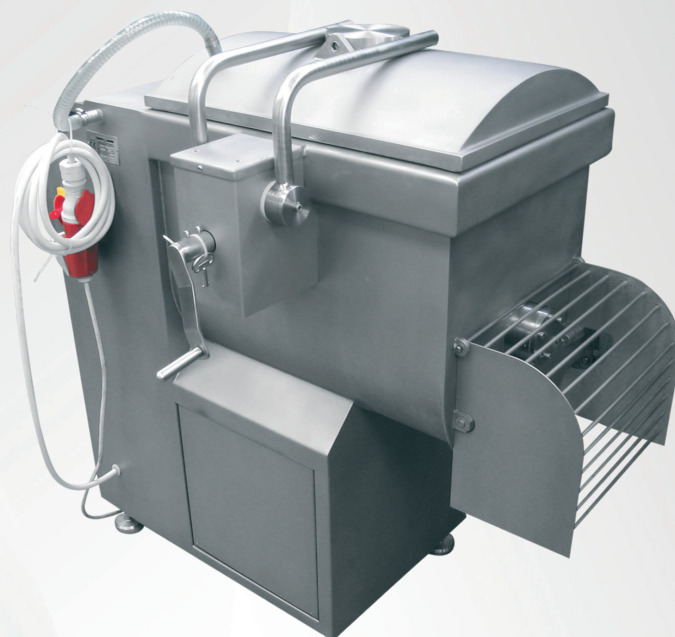


CERTYFIKACJA ISO 9001

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)



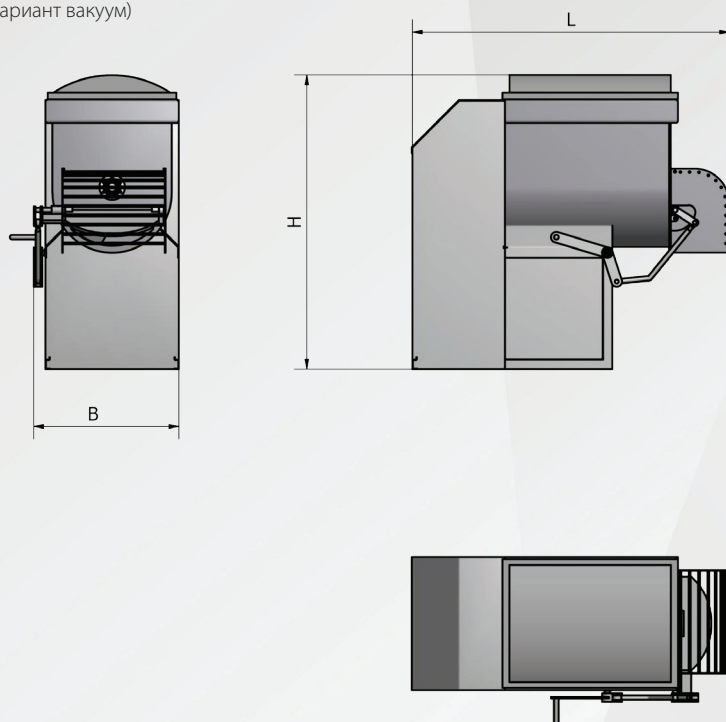
		PWM 200
Pojemność całkowita/ Емкость барабана / Tank capacity	l/l	200
Maksymalny wsad / Максимальная загрузка / Max. charge	l/l	130
Prędkość obrotowa/ Вращательная скорость / Rotation speed	obr./min/ обор./мин/ rot./min	0-35
Wymiary (L x B x H)/ Размеры / Dimensions	mm/mm	1350 x 750 x 1450
Zasilanie/ Питание / Voltage	V/Hz/ В/Гц	3x400/50
Moc całkowita/ Полная мощность / Total power	kW/кВт	Wersja Vacuum 3 Pozostałe wersje 2,2
Masa/ Вес / Weight	kg/кг	300
Masa: opcja vacuum/ Вес: вариант вакуум / Weight: vacuum option	kg/кг	430

МЕШАЛКА PWM 200

MIXER PWM 200

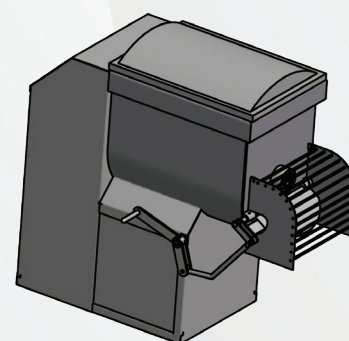
ХАРАКТЕРИСТИКА

- » Изготовлено из нержавеющей кислотоустойчивой стали
- » Мешалка лопастного типа однолопастная
- » Возможность программирования процесса перемешивания – время работы, направление и скорость вращения, уровень вакуума (для варианта с вакуумом)
- » Механическая разгрузка при помощи оборотов мешалки, с возможностью использования 200 л. тележек
- » Удобное подношение крышки при помощи ручной передачи (вариант вакуум)



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)



Опции:

- ☐ STANDARD PLUS (bez próżni)
 - Płynna regulacja obrotów: 0-35 obr./min
 - Pokrywa: kratka 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

Опции:

- ☐ СТАНДАРТ ПЛЮС (без вакуума)
 - Плавная регулировка оборотов: 0-35 обор./мин
 - Крышка: решетка поднимаемая вручную
- ☐ PC Микропроцессор (без вакуума)
 - Плавная регулировка оборотов
 - Регулировка времени работы устройства при помощи процессора Mitsubishi с сенсорным экраном LCD
 - Крышка: решетка поднимаемая вручную
- ☐ VACUUM (с вакуумом)
 - Обслуживание при помощи процессора Mitsubishi с сенсорным экраном LCD
 - Плавная регулировка оборотов
 - Регулировка времени работы и вакуума
 - Удобное подношение крышки при помощи ручной передачи

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

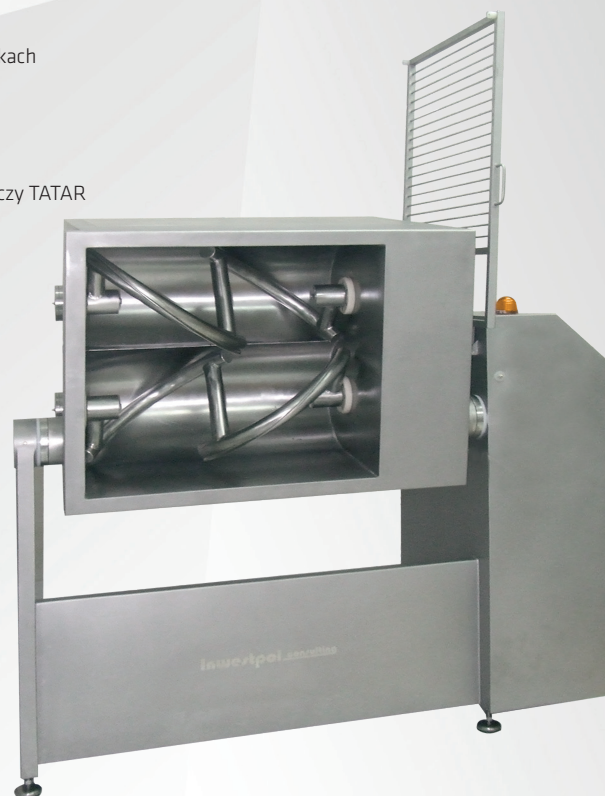
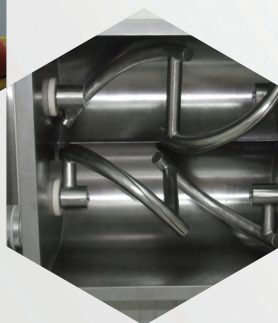


ISO 9001

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/ Емкость барабана / Tank capacity	l/л	260	520
Maksymalny wsad / Максимальная загрузка / Max. charge	l/л	180	360
Prędkość obrotowa/ Вращательная скорость / Rotation speed	obr./min/ обор./мин/ rot./min	0-35	0-35
Wymiary (L x B x H)/ Размеры / Dimensions	mm/мм	1800 x 900 x 1400	2500 x 1200 x 1600
Zasilanie/ Питание / Voltage	V/Hz/ В/Гц	3x400/50	3x400/50
Moc całkowita/ Полная мощность / Total power	kW/кВт	5,5	7
Masa/ Вес / Weight	kg/кг	850	1050
Masa: opcja vacuum/ Вес: вариант вакуум / Weight: vacuum option	kg/кг	1000	1200

МЕШАЛКА PWZ 260-520

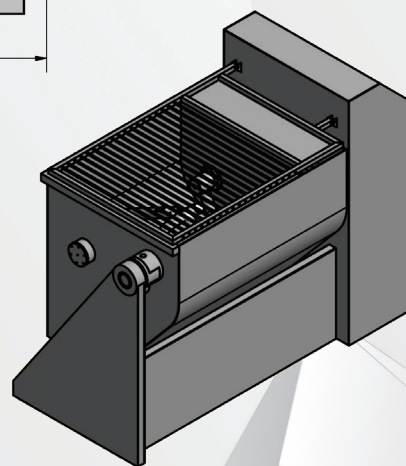
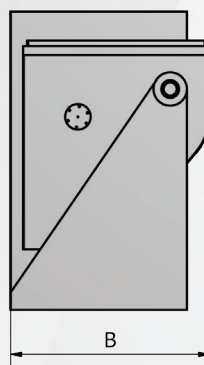
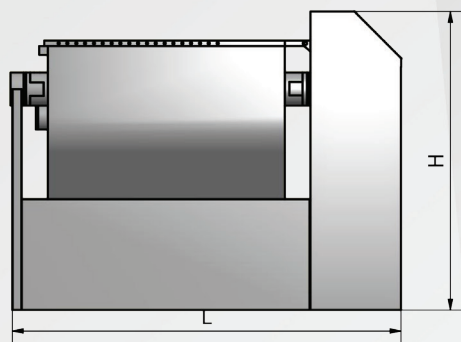
MIXER PWZ 260-520

ХАРАКТЕРИСТИКА

- » Изготовлено из нержавеющей кислотоустойчивой стали
- » Мешалки в форме буквы „Z”, вращающиеся в противоположном направлении
- » Плавная регулировка оборотов 0-35 обр/мин
- » Управление процессором Mitsubishi- сенсорный экран
- » Разгрузка происходит при помощи наклона барабана и при помощи работы мешалок
- » Мешалка применяется для густого и тяжелого фарша типа KEBAB или 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

Опције:

☐ 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/ Емкость барабана/ Barrel capacity	l/n	150	300	500	800
Maksymalny wsad/ Максимальная садка / Max. charge	l/n	100	220	350	500
Moc napędu mieszadła/ Мощность привода / Tumbler drive power	kW/кВт	1,5	1,5	3,0	5,0
Moc pompy próżniowej/ Мощность вакуумного насоса/ Vacuum pump power	kW/кВт	0,75	0,75	0,75	0,75
Regulowana prędkość obrotowa mieszadła / Регулируемая вращательная скорость перемешивающего устройства / Regulating arm rotation speed	obr./min/ обор./мин/ rot./min	1-25	1-25	1-25	1-25
Automatyczne sterowanie czasem procesu/ Автоматическое управление временем продолжения процесса / Automatic process time regulation	h/ч	0-24	0-24	0-24	0-24
Automatyczne sterowanie wartości próżni/ Автоматическое управление вакуумом /Automatic vacuum regulation	%	0-99	0-99	0-99	0-99
Wydajność pompy/ Производительность вакуумного насоса/ Vacuum pump effectiveness	m³/h	20	20	40	40
Wymiary (L x B x H)/ Размеры / Dimensions	mm/мм	900 x 1350 x 1550	1000 x 1500 x 1750	1250 x 1800 x 1850	1350 x 1900 x 1900
Zasilanie/ Питание/ Voltage	V/Hz/ В/Гц	3x400/50	3x400/50	3x400/50	3x400/50
Masa/ Вес/ Weight	kg/кг	650	700	900	1100
Masa: opcja z chłodzeniem/ Вес: вариант с охлаждением / Weight: Option with cooling	kg/кг	750	850	1050	1300
Masa załadunku słupowego dla wózków 200 l/ Вес мачтового подъемника для тележек 200 л./ Weight of integrated loading system for 200l. trolleys	kg/кг	300	300	300	300
Masa załadunku wbudowanego dla wózków 200 l (nie dotyczy wersji MA 150)/ Вес встроенного подъемника для тележек 200 л. (не относится к MA 150) / Weight of integrated loading system for 200 l. trolleys (except MA 150)	kg/кг	-	150	250	250

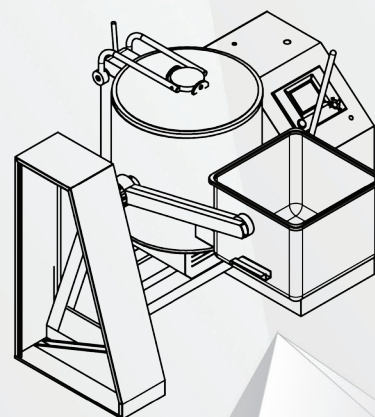
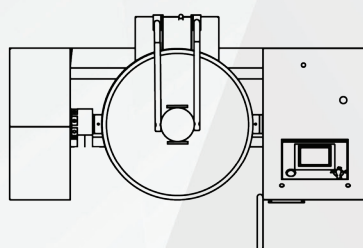
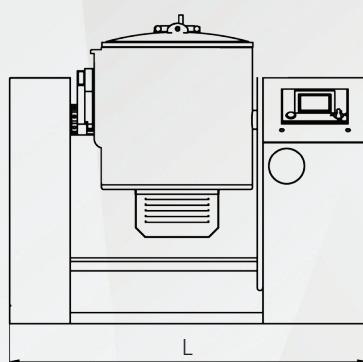
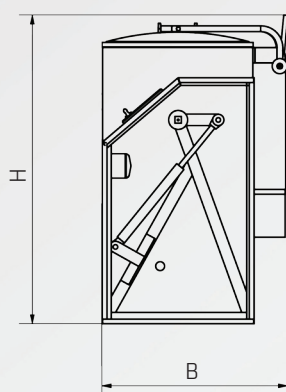
МЕШАЛКА МА MIXER MA

ХАРАКТЕРИСТИКА

- » Изготовлено из нержавеющей кислотоустойчивой стали
- » Управление при помощи сенсорной панели Mitsubishi
- » Гидравлическое управление крышкой
- » Отклонение барабана гидравлическим приводом
- » Оборудование может выполнять массирование и перемешивание
- » Оснащено заменяемыми лопастями
- » Возможность плавной регулировки оборотов
- » Автоматическое управление уровнем вакуума, временем продолжения процесса, углом наклона барабана, количеством оборотов и температурой (вариант)
- » 2 режима работы : ручной и автоматический
- » Встроенный подъемник (вариант)

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



ISO 9001

Opcje:

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

Опции:

- ☐ С охлаждением
- ☐ Мачтовый подъемник для тележек 200 л.
- ☐ Встроенный подъемник для тележек 200 л. (не относится к MA 150)

Options:

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

MIESZALNIK PW 30

МЕШАЛКА 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).

Оборудование изготовлено из нержавеющей кислотоустойчивой стали
Вал с лопатками приводимый в движении при помощи ручной передачи (2 скорости)



		PW 30
Pojemność całkowita/ Емкость барабана / Tank capacity	l/л	30
Wymiary (L x B x H)/ Размеры / Dimensions	mm/мм	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 załadunkowe, w instalacje chłodzącą lub podgrzewającą komorę mieszania, a także w czujniki pomiaru różnych parametrów procesu mieszania.

Мешалки являются оборудованием предназначенным для перемешивания мяса и мясного фарша, а также других продуктов. Конструкции мешалок приспособлены для конкретного вида сырья (кусочки мяса, фарши и т.д.) и предполагаемого результата процесса перемешивания.

Firma Inwestpol изготавливает четыре типа мешалок, а именно:
тип PW – с одним или двумя валами, лопастные или спиральные
тип PWM – с одним валом и механической разгрузкой
тип PWZ – с двумя валами и мешалкой в форме буквы „Z”
тип MA где конструкция перемешивающего плеча приспособлена к виду перемешиваемого продукта

Мешалки типа PW емкостью 90, 150 и 200 литров - с одним валом, мешалки тип PW 250, 350, 800, 1000 литровые и PWZ – с двумя валами.

Мешалки с двумя валами PW 250-1000 лопастные, имеют несимметрическую валовую камеру, что ведет к тому, что один вал заходит за другой, увеличивая эффективность перемешивания.

Мешалки шнековые PW 250-1000 имеют две параллельные камеры и два независимые валы (спирали) приводимые в движение отдельными редукторами.

Мешалки PW 250-1000, PWZ и PWM а также MA могут быть оснащены вакуумной установкой.

По желанию заказчика некоторые конструкции могут быть оснащены загрузочными устройствами, холодильными или подогревающими камеру перемешивания установками, а также датчиками измерения разных параметров процесса перемешивания.

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