

Process Check 706

Selezionatore ponderale per porzioni di pasta



Controllo del peso ottimale per tutti gli ambienti di lavoro

La qualità può essere riprodotta. Oltre alle materie prime e all'attenzione al processo, l'accuratezza del peso delle porzioni nei forni industriali è particolarmente importante per un processo di produzione efficiente ed economico. Ed è proprio questa precisione di peso che VEMAG garantisce grazie a Process Check, da ora parte della gamma.



Process Check 706

Utilizzo

Process Check di VEMAG pesa le porzioni di pasta, una volta che lasciano la dosatrice. Quindi invia un feedback sul peso medio delle ultime 50 porzioni calcolate alla dosatrice, che, come richiesto, correggerà automaticamente in pochi decimi di secondo. Le porzioni dunque saranno sempre al 100% al peso corretto. In questo modo, la prevenzione di sovrappeso vi permetterà di risparmiare risorse e produrre ancora più porzioni dalla stessa quantità di materia prima.

E se nonostante questo, una volta ogni tanto una porzione non dovesse effettivamente rispettare il peso stabilito, sarà rigettata automaticamente da un nastro di espulsione per caduta allegato al selezionatore ponderale.

Manipolazione

La costruzione solida è destinata ad ambienti impegnativi all'interno di forni industriali. La pulizia può essere effettuata con detergenti comunemente in commercio e con attrezzature a bassa pressione. Le superfici piane estese ne rendono oltremodo facile la pulizia. Il nastro trasportatore può essere facilmente rimosso per pulizia e manutenzione.

Software

Le informazioni relative al funzionamento di Process Check sono chiaramente leggibili dal pannello e aiuteranno ad analizzare la produzione. Documentare è facile, grazie alla gamma di modelli standard. Altrettanto facile la conversione dei rapporti per altri programmi come Microsoft Excel,

ad esempio.

Potete affidarvi totalmente a Process Check, dato che offre il monitoraggio diretto della produzione con funzione di allarme per:

- porzioni al minuto
- peso totale delle porzioni di pasta accettate
- peso medio delle porzioni di pasta accettate
- porzioni di pasta accettate in numero e percentuale
- porzioni di pasta rifiutate in numero e percentuale
- ammontare delle eccedenze in peso e in percentuale - deviazione standard

Tutti i vantaggi in sintesi

- Facile da abbinare alla dosatrice VEMAG
- Prevenzione di porzioni sottopeso e sovrappeso
- Riduzione delle eccedenze
- Rigetto automatico dei fuori peso
- Aumenta il profitto grazie all'esattezza del peso porzione

Produzione altamente automatizzata:
Linee VEMAG con Process Check



VDD807 dosatrice di pasta, Process Check e nastro espulsore per caduta

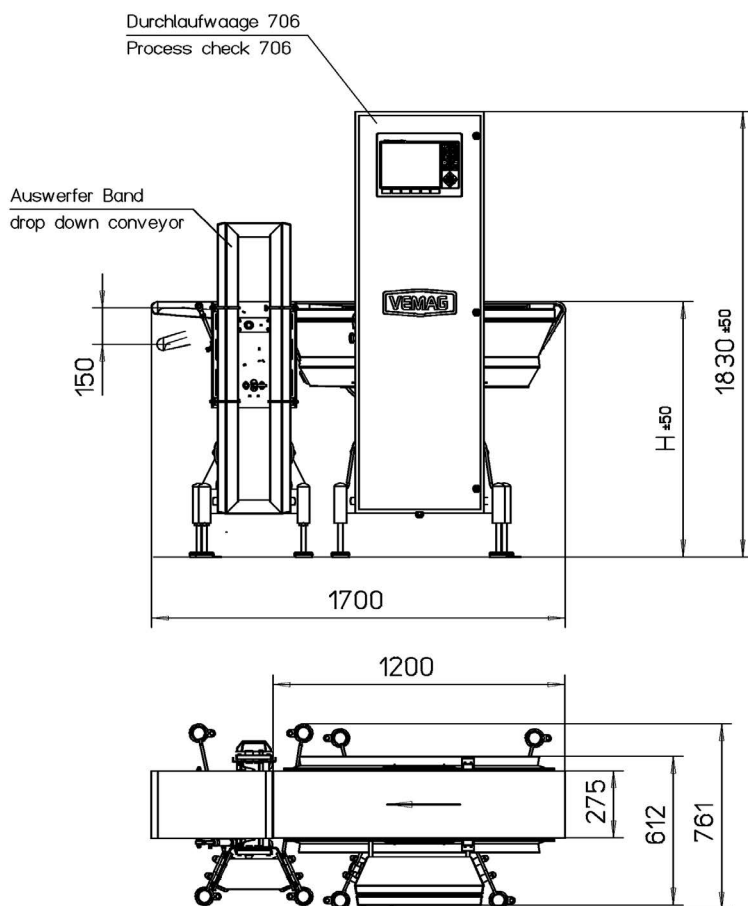


www.vemag.de

Dati tecnici

Peso di Process Check: 150 kg
 Peso del nastro espulsore: 50 kg
 Peso delle porzioni: max. 3 kg

Pesature:	Lunghezza porzione	Pesature al minuto
	330 mm	50
	275 mm	100
	165 mm	200
	110 mm	250



Altezza nastro	Process Check 706
1050+/-50	Standard
1150+/-50	Elevata
800+/-50	Ridotta



VEMAG Maschinenbau GmbH
 Postfach 1620, D-27266 Verden
 Phone +49 42 31 - 77 70, Fax +49 42 31 - 77 72 41
<http://www.vemag.de>, e-mail@vemag.de

Presentato da: