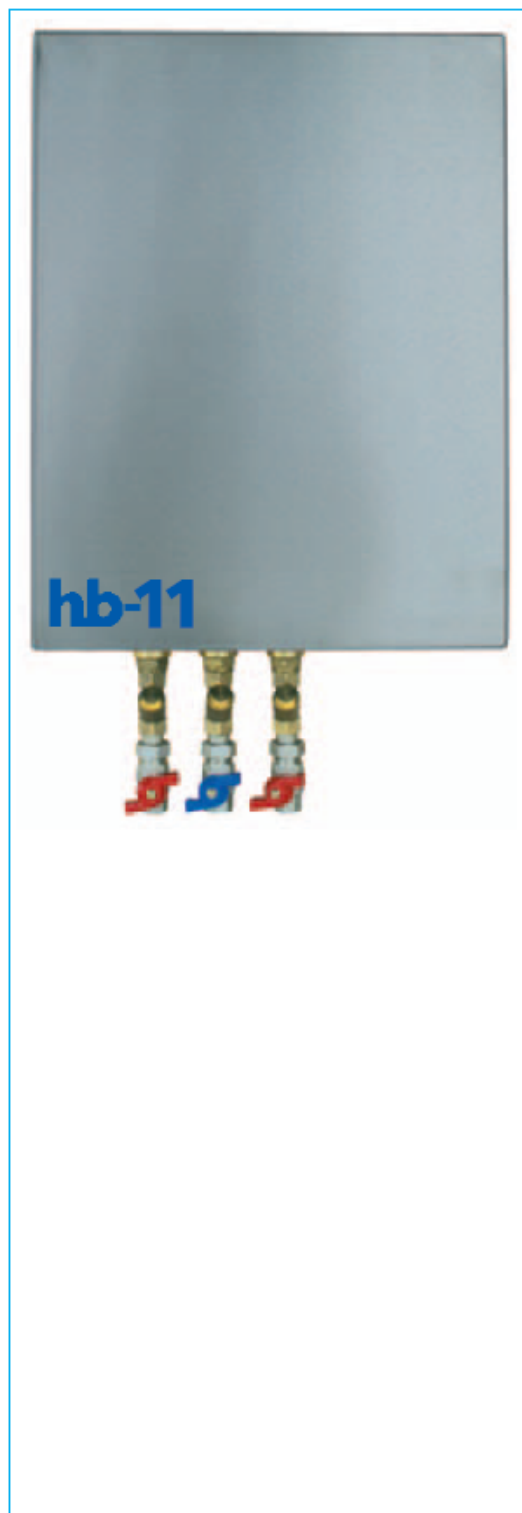


Autom. Wasserdosiergerät HB11 C (Connect)



Technische Grunddaten

Wassermenge/min:	30 – 50 Liter/min bei 4 bar
Rohranschlüsse:	½" oder ¾"
Zulaufanschlüsse:	Warm-, Kalt-, Eiswasser
Wasserauslaufstellen:	1 – 6 Stück
Anschlusswert:	230 VAC / 50 Hz
Abmessungen:	540 x 340 x 200 mm
Temperaturbereiche:	1° bis 90°C
Vorwasserabscheidung:	Keine oder Einstellbar
Dosiergenauigkeit:	0,1 Liter
Temperaturgenauigkeit:	1° C
Temperaturfühler:	inklusive
Steuergerät:	HB18, Backcontrol
Schnittstellen:	Ethernet, RS232
Ringleitung isoliert:	Bauseits empfehlenswert (Kein Abwasser auch bei kleinen Abnahmemengen)
Teigtemperatursteuerung:	In Verbindung mit Backcontrol und externen Fühlern möglich

Verwendungszweck

Genaue, schnelle Dosierung der Wassermenge unter Einhaltung der gewünschten Wassertemperatur.

Zur Wasserbeschickung von Knetern, Vorteigmaschinen, hb-ice, Hefegeräte, Aromacreme, Sauerteig, Sole.

Funktion allgemein

Die gewünschte Soll-Menge und Temperatur des Wassers wird über Fühler und Zulaufventile von Computer automatisch gesteuert.

Als Einzelentnahme oder rezept- bzw. teigtemperaturgesteuert. Eine Kalorienberechnungsmethode vermindert Abwasser in den Kanal bzw. wird zur Gänze vermieden.

Ausführung

Wasserarmaturengehäuse in Edelstahl.

Ventile 24C DC, Schnittstelle zu Steuerung mittels Ethernet bzw. R232

Fühler in Edelstahl.

Sanitärinstallation Bauseits!

Angeführte Schnittstellen dienen ausschließlich der Systeminternen Kommunikation.

Symbolfotos – und technische Änderungen vorbehalten