

## Rezeptcomputer HB18

### Technische Grunddaten

Siloanzahl:	bis 4 Silos
Waagenanzahl:	max. 3
Wagentyp:	0 – 10V max. 200kg
Messzellen:	1 Punkt oder 3 Punkt
Sprachen:	Deutsch, Englisch, Portugiesisch, Spanisch, Polnisch, Rumänisch, Slowakisch, ...
Wassergeräteanschluss:	1 über HB11 Connect
Zutatenwaagenanschluss:	1 über RS232 (ZW33 oder ZW66)
Rezeptspeicher:	bis 200 Rezepte
Rohstoffspeicher:	bis 200 Rezepte
Austragungsart:	Einzel oder Rezeptaustragung
Lagerstandverwaltung:	Zu- und Abgangsbuchung
Handbuch:	inklusive
Gehäuse:	Edelstahl strukturiert
Gehäuseart:	IP 68/ Front
Gehäusemontage:	Wandkonsole schwenkbar
Verbindung zu Steuerschrank:	Ethernet, Kabellänge unbegrenzt
Bediengerät:	Power Panel Touchscreen 6" LCD in Farbe
Spannungsversorgung:	24VDC +/- 10%, 12W
Betriebssystem:	Windows CE
Schnittstellen:	RS232
Arbeitsspeicher:	32 MB
Sicherungsspeicher:	256 MB
Netzwerk:	10/100 Ethernet
Verbindungsprotokoll:	TCP/IP
Betriebstemperatur:	0°C – 60°C

### Funktion allgemein

Über eine im Steuerschrank eingebaute speicherprogrammierbare Steuerung (SPS) werden je nach Ausführung mehrere Silos und Waagen betrieben.

So können etwa Mehlsiloanlagen, Zutatenwaagen, Wasserdosiergeräte gleichzeitig geregelt und kontrolliert werden. Über einen 6" Touchscreen-Bildschirm in Farbe können Rohstoffe und Rezepte erstellt werden und in eine Behälterwaage dosiert werden.

Zutaten für die Rezeptverarbeitung werden online über Zutatenwaage und Wassergerät geregelt.

### Verwendungszweck

Rezeptcomputer für Kleinbetriebe mit Schnittstellen zum automatischen Wassermischgerät HB11 Connect und zur Zutatenwaage ZW33 oder ZW66.

Ein gleichzeitiges Dosieren und Verwiegen von Mehl, Wasser und Zutaten ist möglich.

