

Vollautomatische Sauerteiganlage **europo K**



Technische Grunddaten

Lagerkapazität:	500, 1000 Liter = 350, 700 kg
Behälterdurchmesser/LxB:	lt. Tabelle
Behälterhöhe:	lt. Tabelle
Lagergut:	Roggen- oder Weizensauerteig
Ausführungsmaterial:	Edelstahl
Rührwerk:	Sanftanlauf, rechts/links
Wandabstreifer:	Teflon wechselbar
Thermoelement:	inklusive Heizung und Kühlung isoliert
Motorleistung:	lt. Tabelle
Autom. Wasserdosierung:	temperaturgesteuert
Austragungsart:	mit Drehkolbenpumpe
Leistung Liter/min:	30 Liter/min
Wiege- und Dosiergenauigkeit:	200/500 Gramm
Autom. Reinigung:	2 – 3 Drucksprühköpfe, 360° rotierend, programmgesteuert
Elektrischer Schaltschrank:	am Gerät oder extra
Befüllung- Produktionssteuerung:	über Backcontrol (extra Angebotspos.)
Austragungssteuerung:	über SPS und Backcontrol
Fernüberwachung:	Handyanwahl oder exklusive
Druckluftbedarf:	6 bar, 1000 ltr/min
Wasserzulauf:	½" oder ¾" Kalt-, Warmwasser
Filterart:	Aufsatzrüttelfilter oder externe Aspiration
Stromanschluss:	400 V / 16 – 25 A

Verwendungszweck

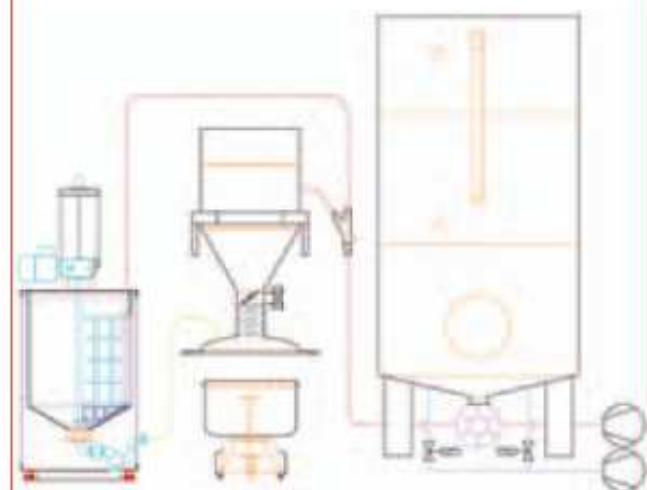
Vollautomatische Erzeugung von Mehrstufen Roggen- und Weizensauerteig, Vorteig.
Automatische Austragsdosierung in eine oder mehrere Zielstellen über Rezeptcomputer.

Funktion allgemein

Automatische europo-Befüllung aus Silos über eine Rohrweiche.
Automatische Wasserdosierung und Temperatursteuerung über Föhler PTI 100, TA von 160 bis 240 mit beliebigem Startgut.
Programmgesteuerter Produktionsablauf lt. Handbuch bzw. Video individuell konfigurierbar.
Automatische Austragssteuerung rezeptgesteuert. Verwiegung und Kontrolle aller Zugänge und Entnahmen, über 4 digitale Wiegemesszellen.
Jede Sauerteigart kann als Rezept gespeichert und abgerufen werden.
Automatische Reinigung durch rotierende Sprühköpfe mit Heiß- und Kaltwasser, auch alle Leitungen werden gespült.

Ausführung

Alle Teile in Edelstahl, Tankdom mit Sicherheitsschalter, Tankdeckel mit Überdruck-, Be- und Entlüftungsventilen.
Luftabscheidung: Rüttelfilter oder Zentralabsaugung.



Symbolfotos – und technische Änderungen vorbehalten