



Behälterwaage SEWA100

100 kg Mehlfassung
Steuerung – HB 16
Touchscreen 6"





Silo Nr. 1
Mehlsystem W 16
Serie Nr.
Tonnage 3
Bauteil 802
20
hb-technik

hb-technik

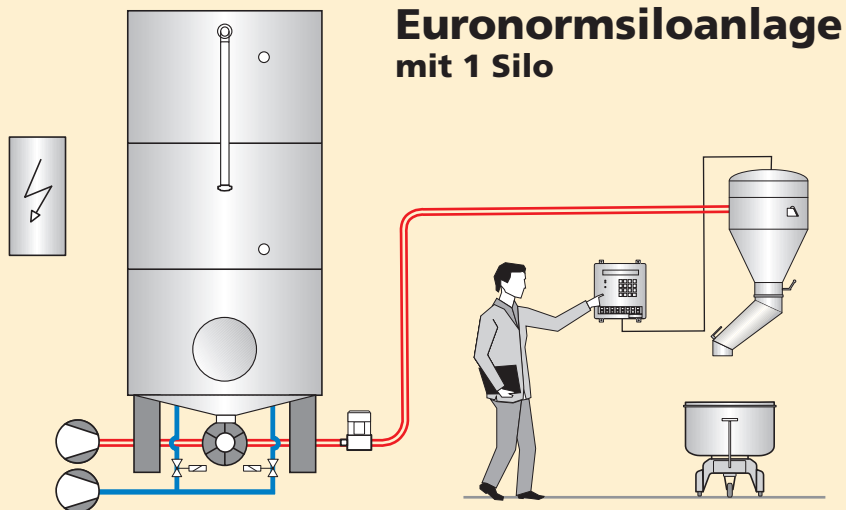


Anlagenbeispiel:

EURONORM-SILOS

Varianten:

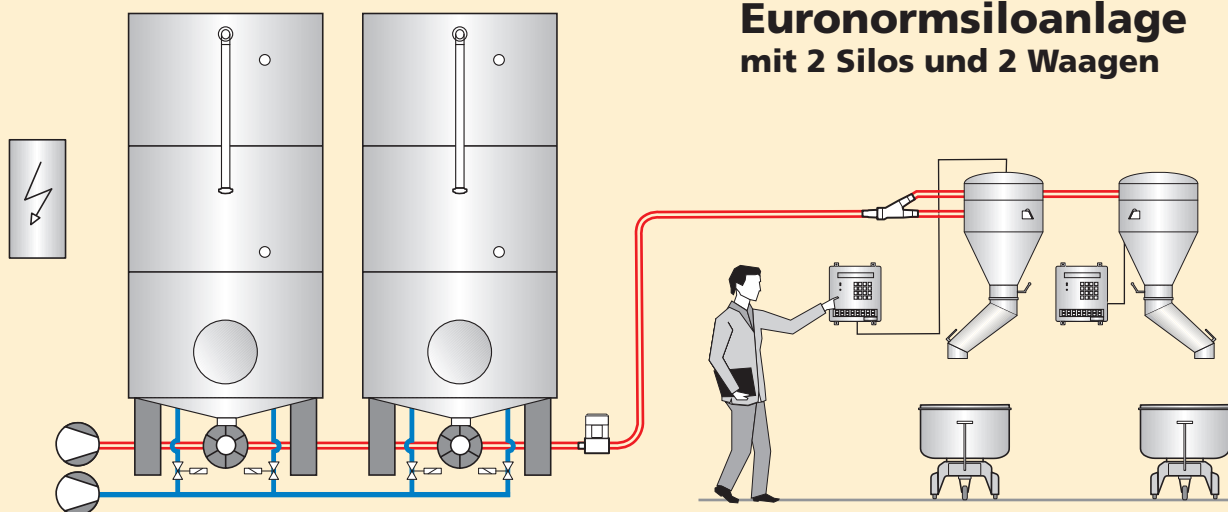
Silotype:	Innen – Außensilo
Silofassung:	von 1 – 50 Tonnen
Silomaterial:	Stahl beschichtet Alu-Almg 3 Edelstahl
Leistung:	1 – 8 Tonnen/Std.
Förderweg:	Silos – Waage – 80 Meter
Siloverwiegung:	optional
Behälterwaagen:	verschiedene
Steuerungen:	verschiedene



**Euronormsiloanlage
mit 1 Silo**

Varianten:

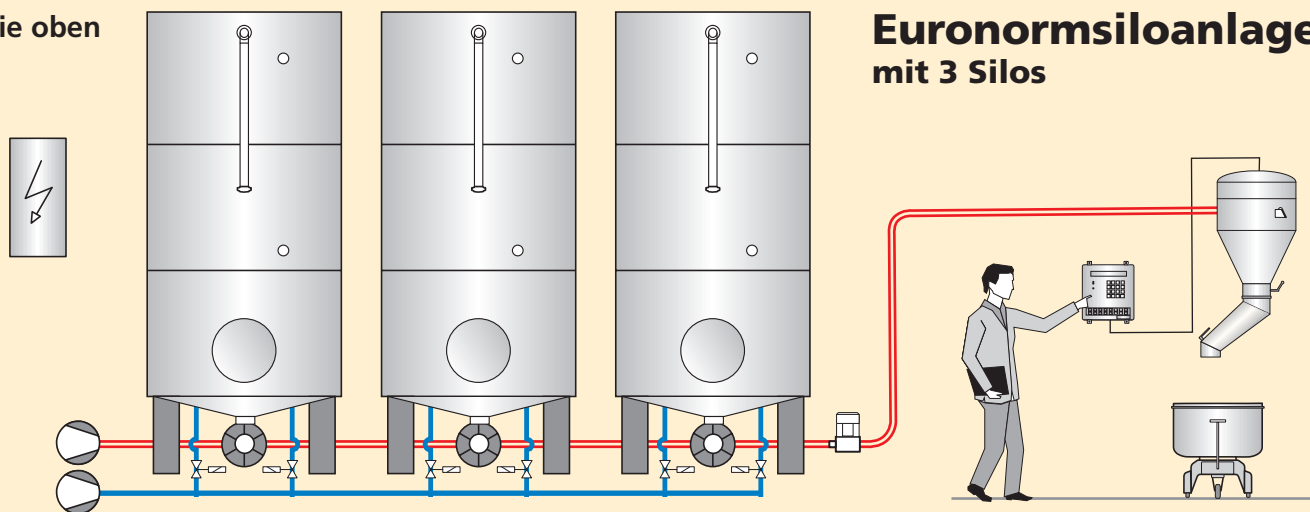
wie oben



**Euronormsiloanlage
mit 2 Silos und 2 Waagen**

Varianten:

wie oben



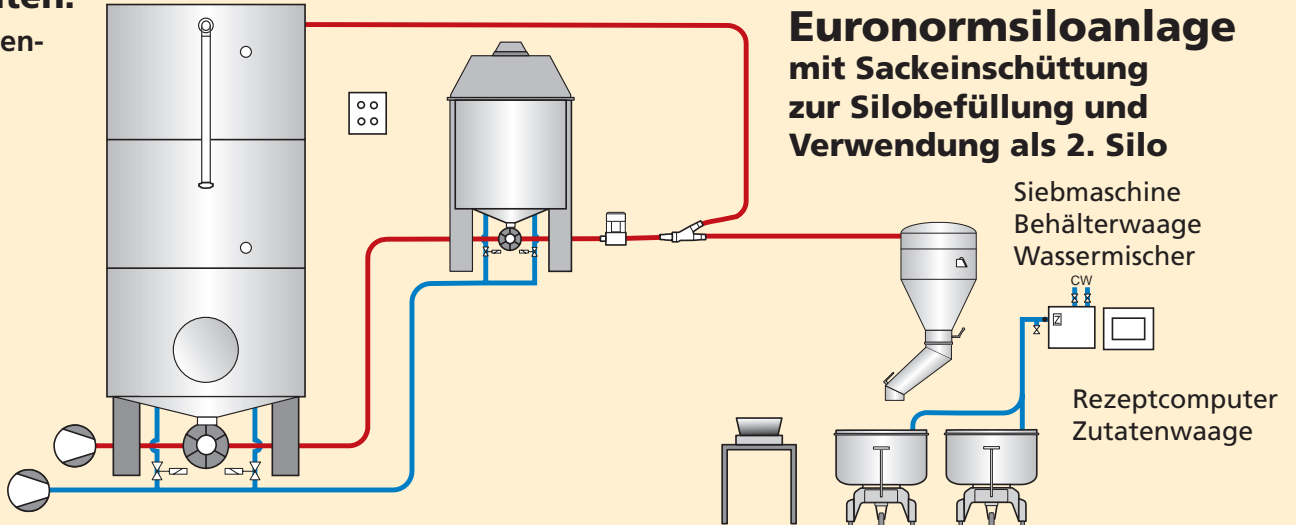
**Euronormsiloanlage
mit 3 Silos**

Anlagenbeispiel:

EURONORM-SILOS

Varianten:

wie nebenstehend



Optionen:

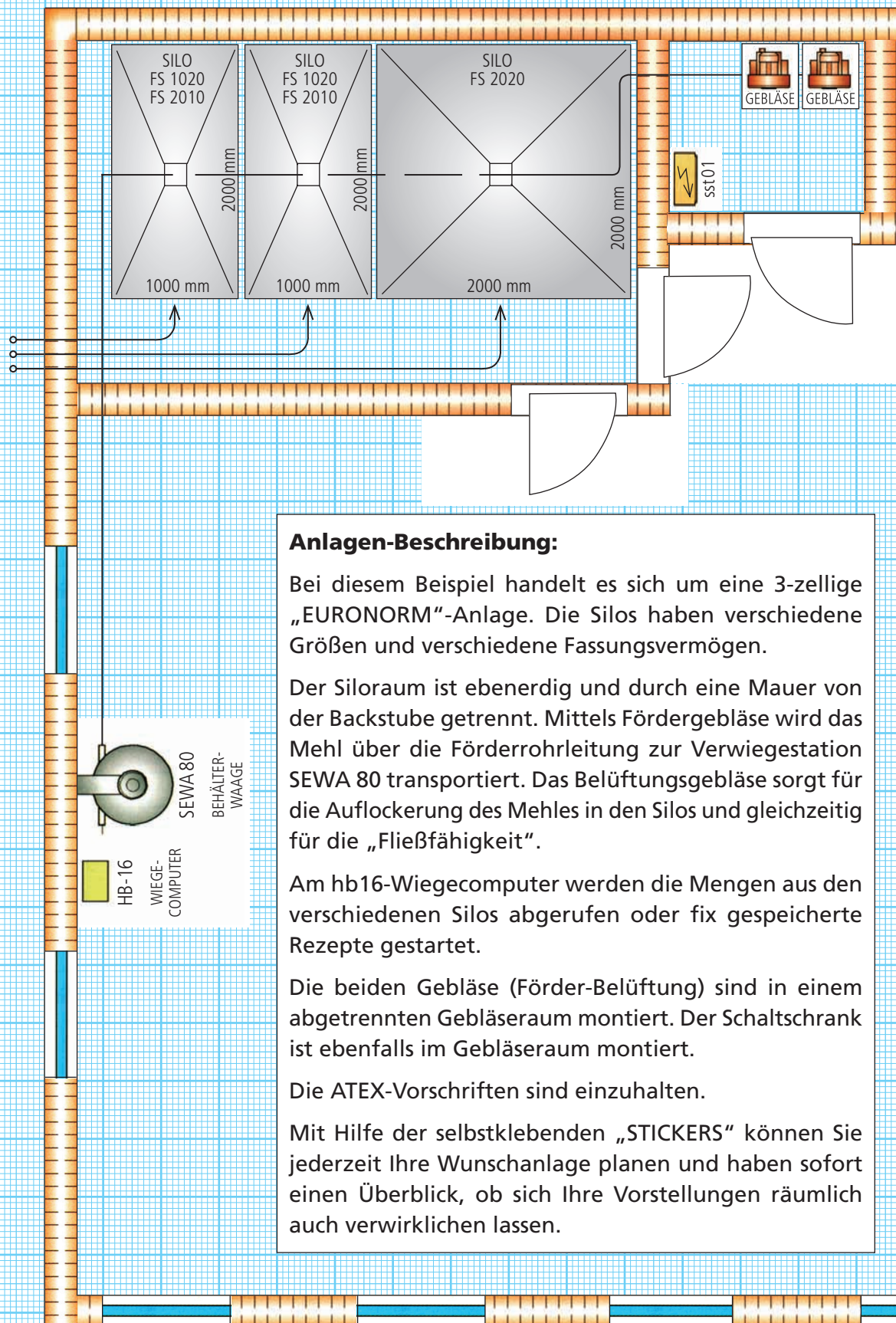
- verschiedene Behälterwaagentypen
- verschiedene Steuerungen und Rezeptcomputer
- verschiedene Wasserdosiergeräte
- verschiedene Zutatenwaagen
- verschiedene Förderleistungen

Angebotsbeispiel hb-Euronorm-Siloanlage – 3-zellig

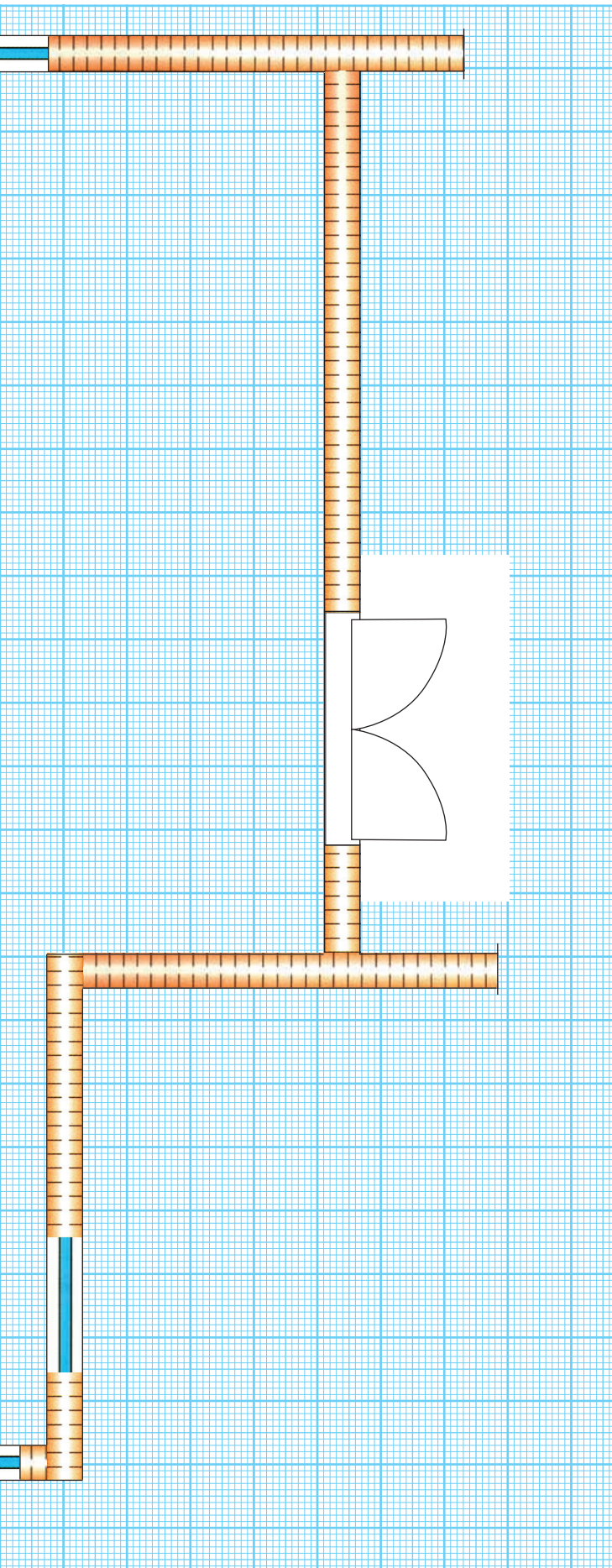
Nr.	Rubrik	Pos.	Stk.	Bezeichnung-Type	Best.Nr.
1	Silos mit Fließbetaustragung	1.1	1	Silo-FS102024 ca. 2,1 to/Mehl	FS102024
		1.2	1	Silo-FS152024 ca. 3,1 to/Mehl	FS152024
		1.3	1	Silo-FS202024 ca. 4,1 to/Mehl	FS202024
2	Tankwagenbefüllung	2.1	3	Tankwagenrohrleitung am Silo	TWAS
3	Pneum. Förderanlage	3.1	1	Mehlfördergebläse SKG 3	SKG3
		3.2	15	lfm Förderrohr, ALU Ø 50	FLRA50
		3.3	3	Rohrbogen, ALU Ø 50	FLRBA50
		3.4	1	Belüftungsgebläse SKG 3 kW	SKG3B
		3.5	3	Durchblaseschleuse 1,0 t	DS501
4	Verwiegung	4.1	1	Waage SEWA 80DR	SEWA80DR
5	Steuerung	5.1	1	hb-16 Wiegecomputer	hb15
6	Schaltschrank	6.1	1	Elektrische Schaltanlage	SSTWIEN1
7	Montage				
8	Fracht und Verpackung				
9	Elektromaterial und Elektromontage				



EURONORM-SILOS



EURONORM-SILOS



1. Rohskizze:

Verwenden Sie den Vordruck „Technische Aufnahme“ aus dem Planungskatalog.

Messen Sie Ihre Räumlichkeiten aus und zeichnen Sie diesen Grundriß mit einfachen Linien auf das Millimeterpapier des Planungsbogens.

(1 quadratisches Feld entspricht 1 x 1 Meter.)
Tragen Sie die Längenmaße zu den Linien ein.

2. Technische Aufnahme:

Gehen Sie die Fragen auf der Checkliste genau durch. Antworten ankreuzen bzw. eintragen. So werden Sie Punkt für Punkt weitergeführt und können nichts Wichtiges vergessen. Bitte auch die Rückseite ausfüllen. Damit haben Sie die „Technische Aufnahme“ erledigt und können uns die Rohskizze zur Planung übersenden (siehe Faxantwort).

3. Planung:

Dazu verwenden Sie den Vordruck „Bäckereiplan“. Kleben Sie – entsprechend der Rohskizze – Mauer-, Tür- und Fenstersticker auf das Millimeterpapier. Beziehen Sie Ihre vorhandenen Geräte in diesen Grundriß mit ein.

Ergänzen Sie nun die gewünschten Maschinen. Beachten Sie Arbeitsabfolgen und -wege und verschieben Sie die Symbole, bis Ihre „Ideal-situation“ erreicht ist.

Beachten Sie die gewerbebehördlichen Auflagen und ATEX-Vorschriften!

4. Angebot:

Kopieren Sie den fertigen Plan und faxen Sie ihn an uns. Wir erstellen umgehend Ihr persönliches Angebot.

Natürlich übernehmen wir auch gerne alle Planungsschritte für Sie – oder planen gemeinsam mit Ihnen die beste Lösung für Ihre Backstube.

