

Alimentación automática de productos para procesos de elaboración en la industria alimentaria.

Cometido:

Alimentación automática de productos y control de proceso en la elaboración de pasta alimenticia:

- Diferentes tipos de harina
- Azúcar y sal
- Leche en polvo
- Componentes minoritarios
- Aceites vegetales
- Levadura
- Agua tratada
- Precisión de dosificación +/- 0,2%
- 10 lotes/h en 2 amasadores
- Registro de datos de proceso y protocolización



Solución:

- Mezclado previo de las diferentes harinas
- Dosificación de componentes mayoritarios y pesada con básculas de aspiración
- Dosificación de componentes minoritarios con PreciDos y báscula Flex.
- Dosificación de aceite vegetal con válvula dosificadora especial
- Tratamiento del agua con regulación del ph y de la temperatura.
- Sistema de control de procesos *solidsVarioBatch* para el proceso variable de cargas:
 - Planificación de la producción
 - Gestión de la calidad
 - Gestión de productos
 - Cálculo de costes y rendimiento
 - Trazabilidad de lotes
 - Producción y control

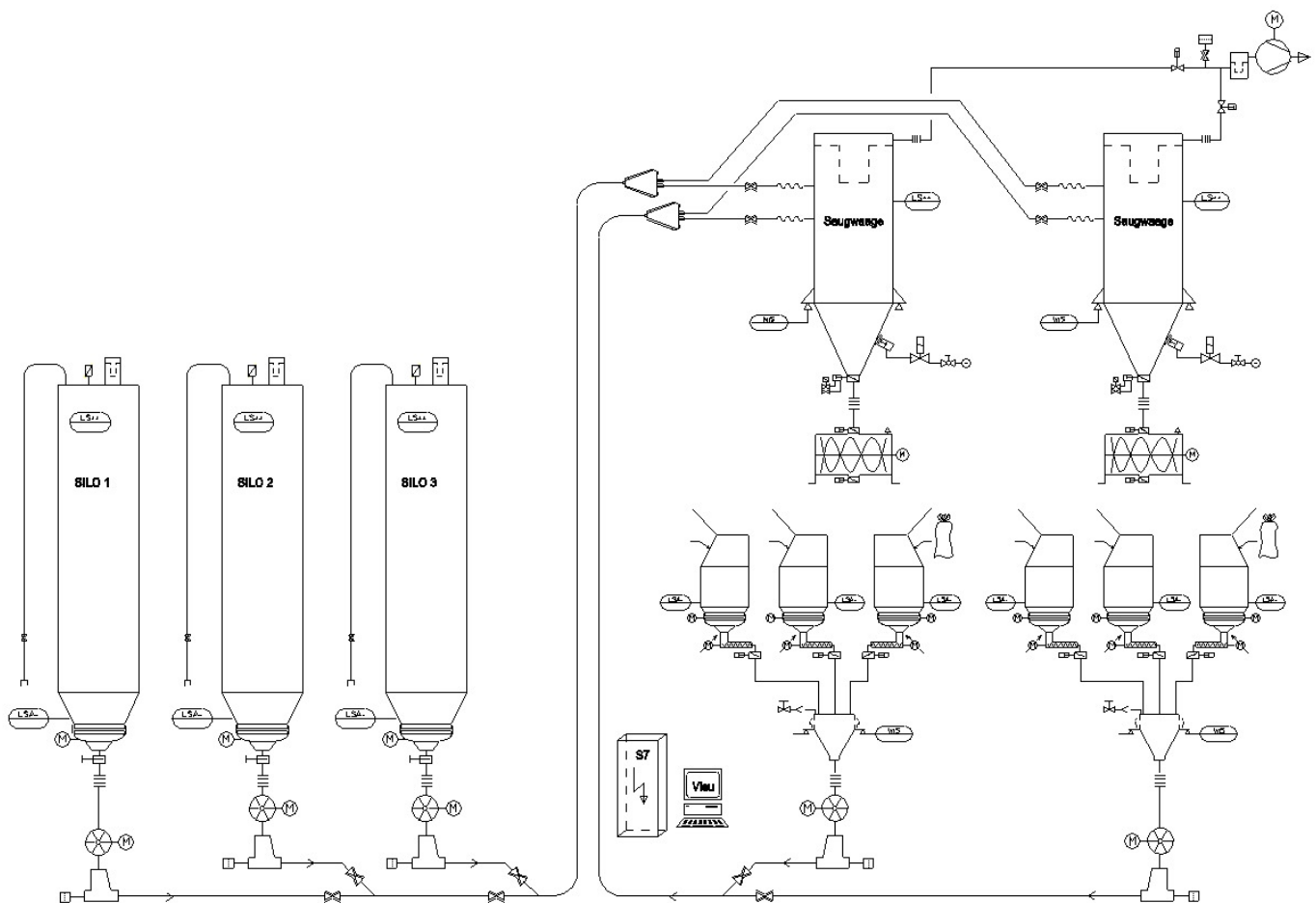


Sus ventajas:

- Funcionamiento 24 horas/día
- Número ilimitado de fórmulas
- Número ilimitado de componentes por fórmula
- Valores nominales en este caso de 0,05 a 750 kg.
- Gran precisión de dosificación, superior al 0,2% del valor de dosificación nominal.
- Excelente calidad de la mezcla gracias al mezclado previo de lotes.
- Manejo de los productos libre de polvo
- Mano de obra reducida
- Sistema de mando informatizado con administración de fórmulas y trazabilidad de lotes
- Visualización del proceso
- Posibilidad de cambio de fórmulas sin reprogramación
- Período de garantía de 3 años con contrato de mantenimiento

Su beneficio:

- Calidad óptima y controlada del producto
- Gran productividad
- Mínimos costos de personal y energía.
- Funcionamiento limpio, libre de polvo.



Solids system-technik
Etxepare, 6
E-20800 ZARAUTZ/Gipuzkoa

Tfn.: +34-943-83 06 00
Fax: +34-943-13 42 03
E-Mail: systems@solids.es

www.solids.es