

BÄCKEREIEN UND BACKSTUBEN

REGELUNGEN DC24DE/EE PROCESS

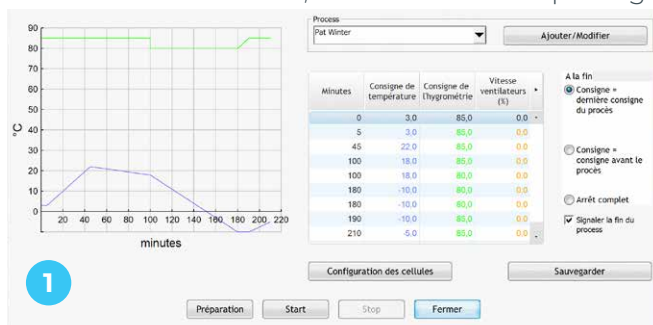
In Bäckereien wird durch die Verwendung einer Gärkammer kontrollierte Gärung ermöglicht, sowie die Anwendung verschiedener Methoden zur Fermentierung des Teigs, um die Gärung zusammen verlangsamt, zu blockieren oder zu aktivieren.

So muss der Teig unter bestimmten Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen über einen Zeitraum von mehreren Stunden gehalten werden und gären, bevor er in den Ofen geschoben wird. Diese Bedingungen ändern sich je nach Art des zu backenden Brotes oder Gebäcks sowie nach den spezifischen Rezepten jedes Bäckers.

Daher benötigen die Backkammern spezielle Programme, bei denen die Temperatur, die Luftfeuchtigkeit und die Geschwindigkeit der Ventilatoren genau den vom Benutzer vorgegebenen Kurven folgen.

Mit mehr als 30 Jahren Erfahrung in der Entwicklung von Regelsystemen ist Digital in der Lage, diese Anforderungen zu erfüllen. Digital hat sich mit Spezialisten zusammengeschlossen, um eine Regelung zu entwickeln, die genau auf die Bedürfnisse von Bäckereien zugeschnitten ist:

Die Digital DC24 PROC-Regelung, die in das Fernsteuerungssystem der Bäckerei integriert ist. TelesWin von Digital ermöglicht dem Benutzer die Erstellung von bis zu 100 verschiedenen Programmen zur Einstellung von Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Ventilatorgeschwindigkeit, um so Zyklen zu definieren, die genau auf deren individuellen Bedürfnisse zugeschnitten sind. Um die Bedienung und den Betrieb zu erleichtern, kann eine Box mit einem Touchscreen, von welchem aus der Nutzer seine Prozesse steuern kann, kann dies auch separat geliefert werden:



Wichtigste Merkmale

Hochmoderne, in die Digital-Überwachung integrierte Regelung

Speziell für die Bedürfnisse von Gärkammern entwickelte und angepasste Regelung: präzise Steuerung der Temperaturkurven (Kühlen und Heizen), der Feuchtigkeit (Befeuchten und Entfeuchten) und der Ventilatordrehzahl.

Eine einzige TelesWin-Plattform genügt für die Parametrierung, Verfolgung und Fernüberwachung der verschiedenen Regelungssysteme der Bäckerei (Kälteerzeugung, Gärkammer, HLK, Beleuchtung).

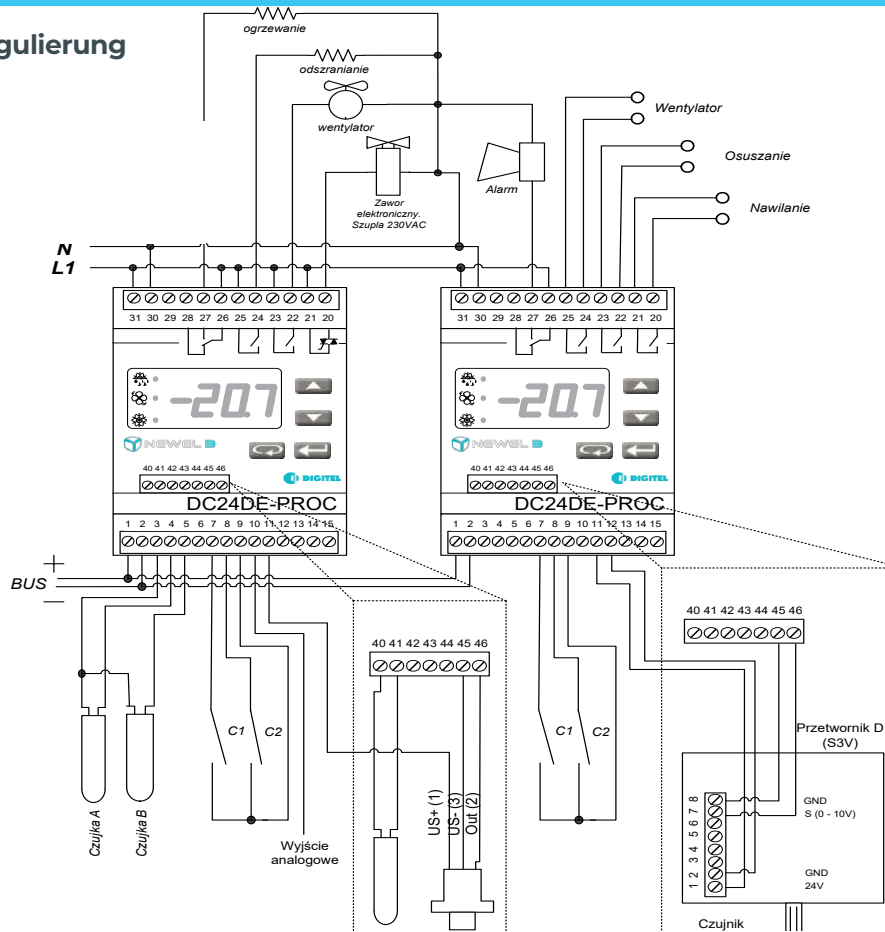
Intuitive Parametrierung und erleichterter Betrieb

Bis zu 100 Programme können vom Benutzer über das in TelesWin verfügbare Konfigurationspanel erstellt werden (1)

Steuerung über eine unabhängige Box mit Touchscreen und vereinfachter Anzeige, um die Prozesse zu starten und zu visualisieren (2)

DIN-Schiene-Regulierung

DC24DE PROC



	DC24DE PROC	DC24EE PROC
EINGÄNGE	PT 1000	5
	0-10V	1
	4-20mA	1
	TOR	2
AUSGÄNGE	Relais	3
	TRIAC	1
	Analog	2
ANDERE	Weisses Display	ja
	Stromversorgung	230 VAC
	Fernüberwachung Busschnittstelle	ja
	Uhr	ja
	Elektronisches Expansionsventil	ja
	Lokalbus für Erweiterungen	ja



Über uns

Digitel bietet High-End-Regelungs- und Fernverwaltungslösungen für Ihre Anlagen, die ein hohes Mass an Leistung erfordern: Kälteerzeugung, Wärmerückgewinnung, Kammer mit kontrollierter Atmosphäre, Druckkammer oder sogar spezielle oder übergrössere Anlagen.

Digitel SA
Route de Montheron 12
1053 Cugy, Suisse

T: +41 21 731 07 60
E : info@digitel.swiss

www.digitel.swiss