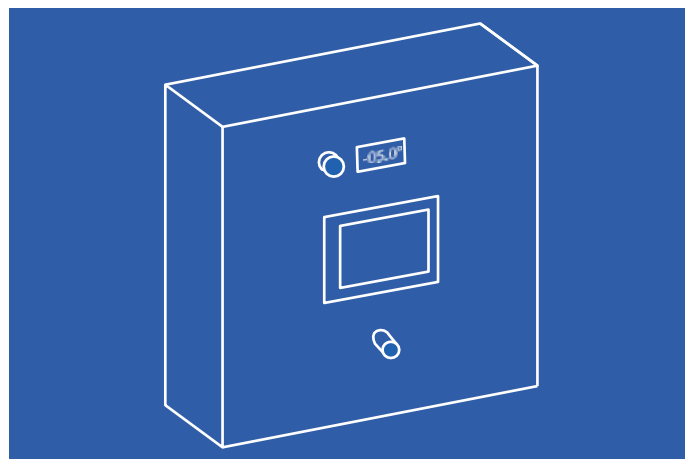


PANEL STEROWANIA CONTROL UNIT-M

- krótszy czas mieszania do 30%,
- zmniejszone zużycie czynnika kriogenicznego dla kontroli temperatury o min. 15%,
- lepsza jakość produktu dzięki zautomatyzowaniu kontroli dysz CRYO INJECTOR-CB3,
- łatwa modernizacja wielu rodzajów mieszalek/mikserów.



Koncepcja

Panel sterowania **CONTROL UNIT-M** to szafa elektryczna dedykowana dla procesów kontroli temperatury, umożliwiająca dokładniejsze sterowanie wtryskiem ciekłego azotu lub dwutlenku węgla w urządzeniach wyposażonych w dysze **CRYO INJECTOR-CB3** firmy Air Liquide lub podobne typy urządzeń dozujących.

CONTROL UNIT-M może monitorować kluczowe parametry w całym cyklu chłodzenia, takie jak: czas, temperatura i moment obrotowy silnika, aby zoptymalizować czas mieszania i zużycie czynnika kriogenicznego, przy jednoczesnym zapewnieniu jakości chłodzonego produktu do dalszego przetwarzania.

Panel **CONTROL UNIT-M** można łatwo zamontować na każdej nowej bądź używanej mieszalce lub mikserze, wyposażonych w maksymalnie 12 zaworów elektromagnetycznych i dozowników kriogenicznych. Jest idealnym rozwiązaniem dla tych producentów żywności, którzy wymagają poprawy jakości produktów, wydajności i kosztów operacyjnych podczas procesu mieszania.

Urządzenie jest dostępne wyłącznie w Air Liquide.

Branże

Panel sterowania **CONTROL UNIT-M** jest idealny do optymalizacji systemu kontroli temperatury w urządzeniach mieszających wiele rodzajów produktów spożywczych z następujących sektorów:

- mięso,
- drób,
- dania gotowe,
- ryby i owoce morza,
- warzywa.

Cechy urządzenia

Panel sterowania **CONTROL UNIT-M** znajduje się w kompaktowej obudowie ze stali nierdzewnej i zawiera specjalnie zaprojektowane oprogramowanie PLC do automatycznej kontroli i dozowania wtrysku ciekłego azotu lub dwutlenku węgla do urządzeń mieszających, w zależności od zmieniających się wymagań obciążenia cieplnego w procesie.

CONTROL UNIT-M jest dostępny w standardowej wersji z 4 wejściami temperatury i może sterować systemem kontroli temperatury z maksymalnie 12 zaworami elektromagnetycznymi AC / dyszami **CRYO INJECTOR-CB3**. Zapis danych eksploatacyjnych umożliwia identyfikowalność, a diagnostyka może być przeprowadzana zdalnie. Panel można lepiej dostosować poprzez wybór opcji z wstępnie zdefiniowanej listy.

Panel sterowania **CONTROL UNIT-M** umożliwia monitorowanie temperatury produktu, jego lepkości, czasu chłodzenia, ilości wymaganego czynnika kriogenicznego i/lub temperatury oparów podczas kontrolowanej sekwencji wtrysku czynnika kriogenicznego w dwóch różnych trybach:

- "EVEN", w którym wszystkie dozowniki jednocześnie otwierają się i zamykają, lub
- "ROLLING", w którym każdy dozownik otwiera się i zamyka z przesunięciem czasowym.

Panel **CONTROL UNIT-M** jest urządzeniem łatwym w obsłudze, zwiększającym wydajność procesów mieszania i chłodzenia, z zachowaniem jakości produktu, wydajności kriogenicznej oraz produktywności.

Korzyści

- wydajna produkcja małych monodispersyjnych kulek z cieczy o wysokiej temperaturze topnienia,
- łatwa integracja z dowolnym typem mieszalarki lub miksera,
- formuła zapewniająca równomierne i powtarzalne chłodzenie każdej partii,
- zwiększona wydajność kriogeniczna nawet o 15%,
- całkowity czas mieszania skrócony nawet o 30%,
- łatwa konfiguracja parametrów operacyjnych z uproszczonym interfejsem dla operatora,
- funkcja zdalnej diagnostyki dla szybszego rozwiązywania problemów,
- zapisy danych dostępne dla identyfikowalności ISO 22000,
- nie wymagana regularna konserwacja,
- zgodny z europejską dyrektywą 2014/35/UE Dyrektywa niskonapięciowa.

Gama modeli

Panel sterowania **CONTROL UNIT-M** jest dostępny dla procesów kontroli temperatury, standardowo z 4 wejściami temperatury, i jest kompatybilny z maksymalnie 12 zaworami elektromagnetycznymi i dyszami **CRYO INJECTOR-CB3** (lub podobnego typu dozownikami kriogenicznymi).

CONTROL UNIT-M spełnia wymagania norm i przepisów w następujących regionach:

- Europa
- Bliski Wschód
- Afryka
- Azja
- Pacyfik
- Ameryka Południowa

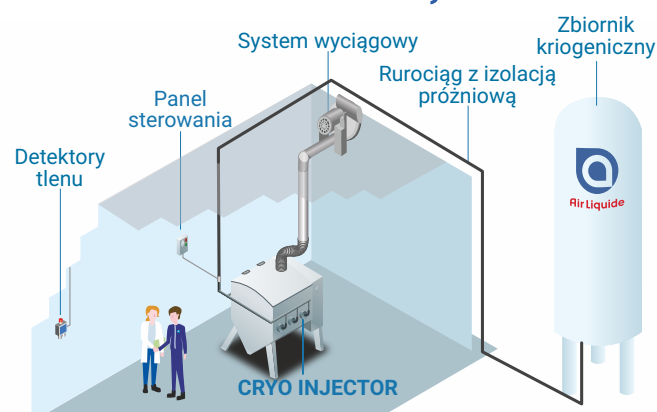
Dane techniczne

CONTROL UNIT-M	
Wysokość całkowita	60 cm
Szerokość całkowita	60 cm
Głębokość całkowita	30 cm
Waga	35 kg
Napięcie	230V / 400V 3P + PE
Zasilanie (max.)	500 W
Stopień ochrony przed wnikaniem	IP65

Opcje

- ręczna kontrola wtrysku,
- czujnik prądu / momentu obrotowego silnika,
- czujnik temperatury oparów,
- czujnik ciśnienia,
- elektrozawory DC zamiast elektromagnetycznych AC,
- dodatkowe wyjścia cyfrowe dla zaworów elektromagnetycznych (standardowo dostępne 4 wyjścia),
- dodatkowe wejścia temperatury (standardowo dostępne 1 wejście),
- ochronna pokrywa ekranu dotykowego,
- obwód ochrony dla czujnika położenia pokryw/klap mieszalnika,
- usunięcie funkcji zdalnej diagnostyki.

Schemat instalacji



Powiązane oferty

Panel **CONTROL UNIT-M** jest częścią oferty **Nexelia™ dla kontroli temperatury**, która została zaprojektowana przez Air Liquide specjalnie dla tych producentów żywności, którzy chcą uzyskać konkurencyjny koszt chłodzenia swoich produktów spożywczych. Oferta ta obejmuje najlepsze gazy o jakości spożywczej **ALIGAL™**, najnowocześniejsze urządzenia aplikacyjne oraz wsparcie techniczne wraz z dedykowanym programem optymalizacji zużycia czynników kriogenicznych.

Kontakt

Air Liquide Polska Sp. z o.o.
ul. Jasnogórska 9, 31-358 Kraków
tel.: +48 12 627 93 00
e-mail: airliquide.polska@airliquide.com

pl.airliquide.com



Grupa Air Liquide, obecna w 75 krajach, zatrudniająca około 66 400 pracowników i obsługująca ponad 3,8 miliona klientów i pacjentów, jest światowym liderem w dziedzinie gazów, technologii i usług dla przemysłu i ochrony zdrowia.