

Elektronische KAPAZITIVE TOUCH Steuerung

Schonendes Einfrieren, Lagern, Auftauen und Gären von Teiglingen in Bäckereien

Bei der Herstellung von Backwaren mit höchsten Qualitätsansprüchen ist eine innovative und maßgeschneiderte Steuer- und Regelungstechnik unerlässlich. Höchster Bedienkomfort und umfangreiche Einsatzmöglichkeiten werden immer wichtiger. **Auch eine Umrüstung schon bestehender Anlagen ist möglich.**



Prozesskühlung



Saugschocker



Tiefkühlung



Kühlung



Klimatisierung

HAUPTEIGENSCHAFTEN:

- 20 völlig benutzerdefinierbare Programme speicherbar
- Automatische Steuerung von bis zu 21 Phasen pro Programm
- Manueller oder automatischer Betrieb
- Einstellung des Ausführungsmodus am Ende eines Automatikprogramms möglich: Temperaturhaltung / zyklisch / Stand-by (am Programmende mit Warnhinweis)
- Diagramm des laufenden Programms mit Anzeige des Fortschrittszustands (bereits ausgeführte Phasen, laufende Phasen und noch auszuführende Phasen) und Darstellung aller eingestellten Werte und der verbleibenden Zeiten
- Manuelles Herbeiführen eines Phasensprungs während der Ausführung eines Programmes möglich
- Regelung über Kerntemperaturfühler möglich
- Erweiterte HACCP-Funktion mit detaillierter Aufzeichnung der ausgelösten Temperatur-/Feuchtealarme
- Alarm-Archiv in Kombination mit Popup-Warmmeldungen

TECHNISCHE DETAILS:

- Hochauflösendes 7"-TFT-Display (800x480 WVGA), LED-Hinterleuchtung und kapazitiver Touchscreen
- Touchscreen-Oberfläche mit Gestensteuerung für noch intuitivere Bedienung
- Abmessungen: 191x151x44 mm
- Temperaturregelungsbereich -45°C bis +99°C, Feuchtigkeitsregelungsbereich 0-100 R.H.%
- Lichtsensor zur automatischen Helligkeitsregelung
- Die Möglichkeit, den Betrachtungswinkel der Anzeige zu ändern, um die Möglichkeit der Montage in jeder beliebigen Höhe zu gewährleisten
- Chemisch behandelte Glasfront mit 1,1 mm starkem Sicherheitsglas

Lassen Sie sich unverbindlich beraten:
Telefon: 0 44 03 - 41 70

Ihr Team vom Kälte-Klima Service Eilers