AEB ENGINEERING

DOSAPROP

PROPORTIONALER LINIENDOSIERER

VORTEILE

- PROPORTIONALE ZUGABE VON FLÜSSIGEN HILFSSTOFFEN
- PRÄZISION UND PERFEKTE HOMOGENISIERUNG DER DOSIERUNG
- EINFACHE VERWENDUNG DANK DES PRAKTISCHEN TOUCHSCREENS

Dosaprop garantiert eine proportional zum Durchfluss erfolgende Zugabe flüssiger Hilfsstoffe in der Linie und versichert eine perfekte Homogenisierung. Die Funktionsweise basiert auf einem Sensor, der die Menge der Flüssigkeit ermittelt, die in den Rohren fließt, und gleichzeitig an das Dosiersystem den Impuls zur Zugabe sendet.

SORTIMENT

DAS SORTIMENT DOSAPROP BESTEHT AUS ZWEI MODELLEN:

MODELL		
DOSAPROP		Auch in der Version mit zwei Pumpen verfügbar, sodass zwei verschiedene Produkte proportional in der Linie dosiert werden können. Diese Ausstattung kann so angepasst werden, dass sie sich für Anlagen mit stündlichen Durchflussraten von 6 bis 60 hl/h (Verwendung bei Wein) und 5,5 hp eignet.
DOSAPROP HI-FLOW		Erreicht stündliche Durchflussraten von 100 bis 1.200 hl/h (Verwendung bei Wein/ Most/Pigiato).

Die Dosierung der Hilfsmittel kann über maximal 3 Pumpen erfolgen und reicht von 1 bis 730 l/h.

KOMPONENTEN

TARIERTE RÜCKSCHLAGVENTILE

Sie ermöglichen das Mitnehmen des Hilfsmittels und vermeiden das Risiko, dass der Wein/ die Flüssigkeit zufällig in den Behälter des Hilfsmittels gerät. Sie beseitigen Fehler, die einen Gegendruck verursachen könnten, wenn der Wein zum zu dosierenden Produkt hinfließt.

PLC

Digitaler Touchscreen, der sehr einfach und schnell eine Schnittstelle zur Ausstattung bietet.

DURCHFLUSSMESSER DOSAPROP

DURCHFLUSSMESSER DOSAPROP HI-FLOW

KOMPONENTEN

DOSIERPUMPE MIT KOLBEN AUS EDELSTAHL

Der Pumpenkopf aus Edelstahl AISI 316 ermöglicht eine perfekte Reinigung und Desinfektion und garantiert im Unterschied zu Membran-Pumpen einen kontinuierlichen Durchfluss. Die Funktionsweise mittels Hubkolbenpumpe ermöglicht das einwandfreie Einstellen der Dosierung, indem die Bewegungsgeschwindigkeit des Kolbens reguliert wird.

Die manuelle Regulierung der Kolbenbewegung ermöglicht sogar Feineinstellungen.

Der Motor wird mittels Inverter gesteuert, um die Kolbengeschwindigkeit zu regulieren, die die Menge an zu dosierendem Produkt bestimmt.

STAHLROHR MIT DURCHFLUSSSENSOR UND EINSPRITZVORRICHTUNG MIT RÜCKSCHLAGVENTIL

Das Modell Hi-Flow verfügt über ein Rohr mit anschließendem magnetischen Durchflussmesser DN80 oder DN100, um ein genaues Ablesen des Durchflusses von Pigiato, Most oder Wein.

MAGNETISCHER SCHWIMMER

Weist mittels akustischem Signal darauf hin, dass das Produkt aufgebraucht ist.

OPTIONAL: DOSIERKONTROLLSET

LITERZÄHLER FÜR DEN HILFSSTOFF

SICHTANZEIGE

EMPFOHLENE PRODUKTE

GUMMI ARABICUM

CARBOSIL