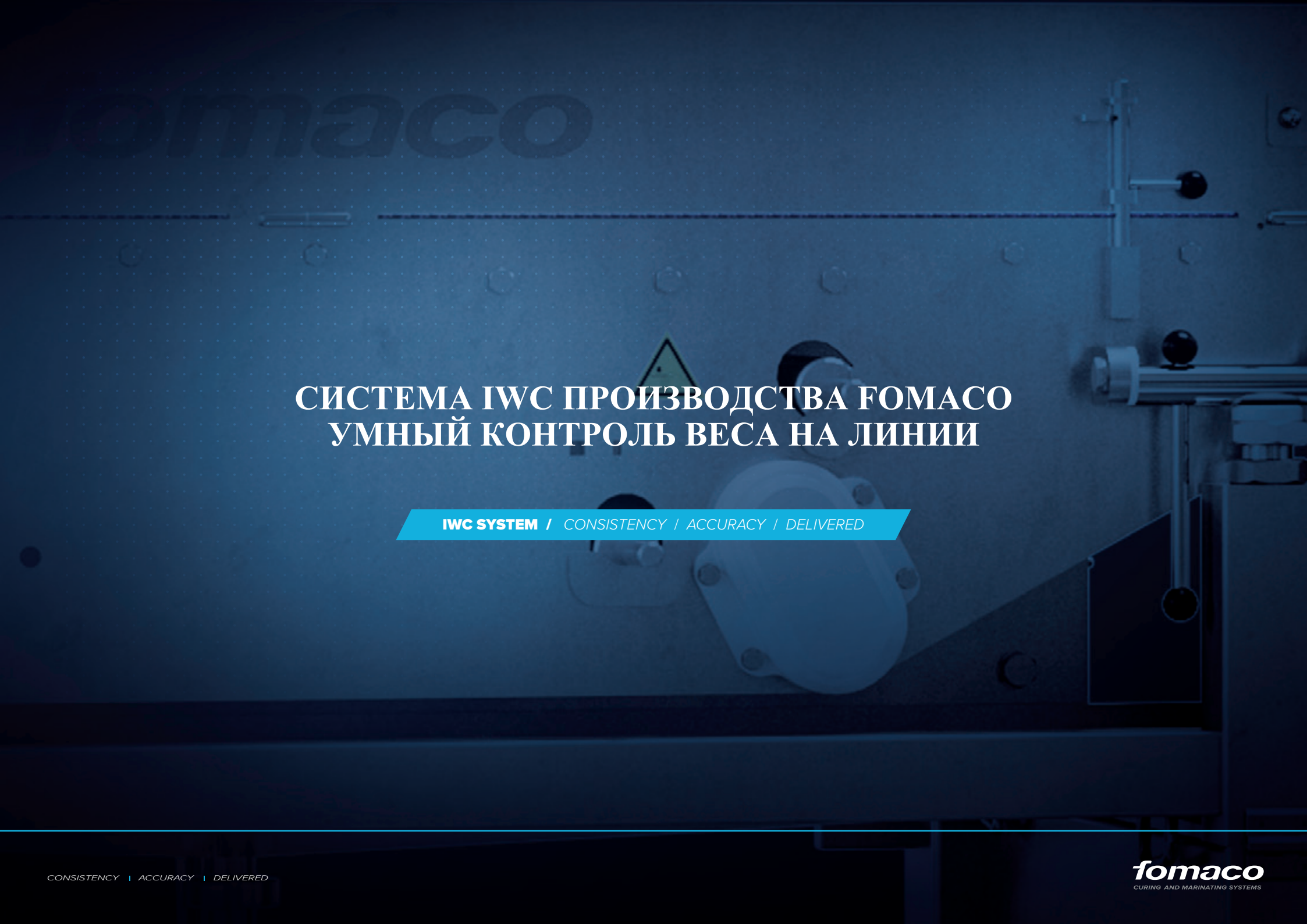


СИСТЕМА IWC ПРОИЗВОДСТВА FOMACO
УМНЫЙ КОНТРОЛЬ ВЕСА НА ЛИНИИ

IWC SYSTEM / *CONSISTENCY / ACCURACY / DELIVERED*

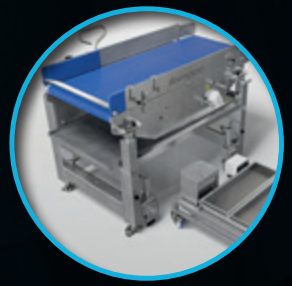
СИСТЕМА IWC ПРОИЗВОДСТВА FOMACO
УМНЫЙ КОНТРОЛЬ ВЕСА НА ЛИНИИ

Точность и консистенция являются ключевыми словами, когда речь заходит о добавлении соляного раствора и маринада в продукты. Можно принять различные меры для обеспечения однородности итогового продукта, одной из которых является отслеживание веса до и после инъекции.
Состоящая из двух индивидуальных блоков для взвешивания, постоянно замеряющих вес продукта до и после инъекции, система контроля веса на линии (IWC), производства Fomaco, занимается именно этим. Эта уникальная система чрезвычайно ценна, когда требуется обеспечить точную инъекцию соляного раствора на протяжении всего производственного дня, так как она позволяет вам постоянно следить за весом продуктов.

Т.к. система IWC является частью полнокомплектной производственной линии Fomaco, взвешивающие механизмы легко могут быть установлены на ваш, уже существующий инъектор M3. Конвейерные ленты взвешивающих механизмов спроектированы для постоянной работы в синхронизации с конвейерными лентами M3, уникальный метод, который делает рабочий процесс простым и беспроблемным.

40 лет в пищевой промышленности

ПОЛНЫЙ КОНТРОЛЬ
Используя систему IWC вы контролируете процент инъекции и отслеживаете излишки соляного раствора в продукте.



Синхронизация с конвейером M3

Взвешивающее устройство, подача в инъектор

Взвешивающее устройство на «выходе»

Резервуар фильтра

Закрытая жесткая конструкция

КАК ЭТО РАБОТАЕТ

Система IWC состоит из двух взвешивающих механизмов, прикреплённых к входу и выходу конвейера инъектора M3, что позволяет системе IWC взвешивать продукты до и после инъекции. Разница между эти двумя величинами и есть фактическая прибавка в весе.
Весовые ячейки, находящиеся в обоих взвешивающих модулях, производят замер веса и отправляют данные системе управления, где полученная информация сверяется с заранее установленным процентом инъекции. В случае несоответствия между двумя видами данных, система IWC автоматически регулирует давление в насосе.
Управление процессом осуществляется с помощью тачскрина инъектора M3, с возможностью передачи информации на внутреннюю систему по контролю за производством, такую как набранный вес, процент инъекции и кг партии. Более того, информация используется для внутренней документацией для операторов и Контроля Качества.

ПОДАЧА ПРОДУКТА И ТОЧНОСТЬ ВЗВЕШИВАНИЯ

Используя данный метод взвешивания необходимо знать используемые системой настройки, чтобы добиться наилучшего результата. В связи этим, объём поступающего продукта и размер партии являются ключевыми факторами.
Необходимо чтобы поступающий продукт был однородным, а сама его подача была непрерывной и равномерной, в то время как вес партии должен быть более 200 кг. Погрешность системы IWC составляет примерно 2% между конвейерами для "загрузки" и "выгрузки" продукта.

Управление процессом осуществляется с помощью тачскрина инъектора M3, с возможностью передачи информации на внутреннюю систему по контролю за производством, такую как набранный вес, процент инъекции и вес партии. Более того, информация используется в качестве внутренней документацией для операторов и Отдела Контроля Качества (ОКК).

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Конструкция рамы
Закрытая, жёсткая рама, выполненная из труб профилей RHS и SHS, установленная на мощные ножки. Ножевые опоры – на отдельном шпинделе, служат как система позиционирования.

Подвижность с использованием гидроподъемника

Конвейерная лента
Intralox-serie 1100 Flush Grid
Материал: полиэтилен

Привод
AMK iDT 4, 48 V серво-мотор низкого напряжения, с планетарным редуктором, производства Apex Dynamics

- **Передача и обработка данных**
  Microsoft Excel передаётся FTP, загрузка на локальный пк и обработка через шаблон Fomaco Excel.
- **SCADA**
  Настроена и собрана через Modbus TCP/IP соединение.

Энергопотребление
Приблизительно 0.25 кВт/на машину
Питается от инжектора

Степень герметичности IP 68

Совместимость с машинами:
FGM 48 / FGM 64 / FGM 88 / FGM 112

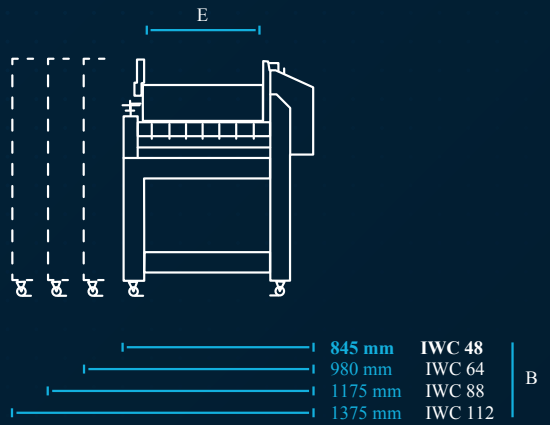
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

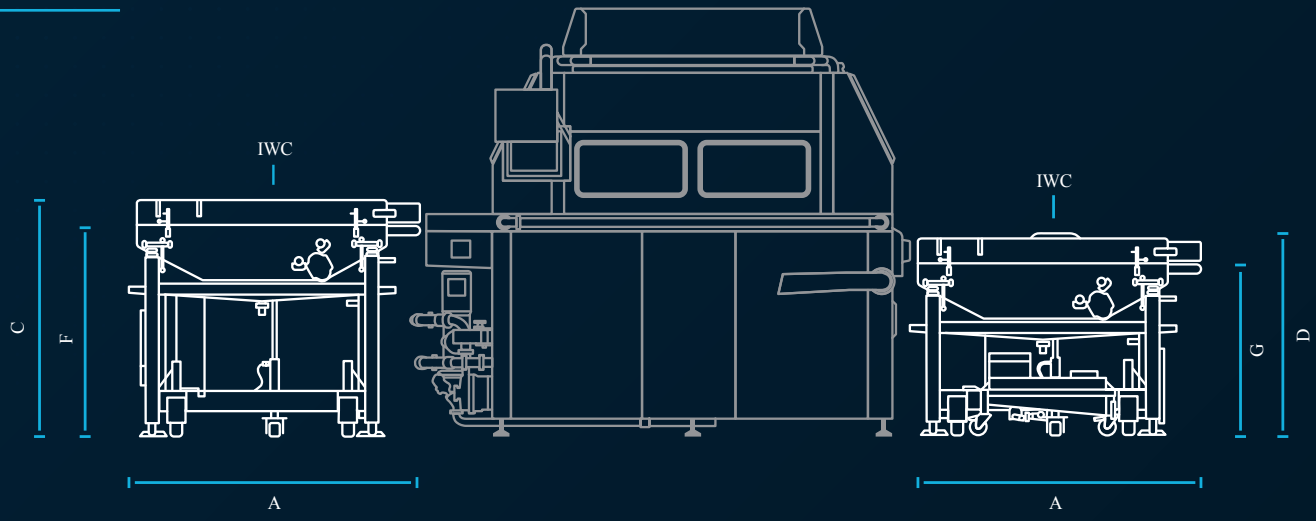
DIM.	IWC 48	IWC 64	IWC 88	IWC 112
A	**1710 mm**	**1710 mm**	**1710 mm**	**1710 mm**
B	845 mm	980 mm	1175 mm	1375 mm
C	**1185 mm**	**1185 mm**	**1185 mm**	**1185 mm**
D	**1420 mm**	**1420 mm**	**1420 mm**	**1420 mm**
E	380 mm	515 mm	710 mm	910 mm
F	**1035 mm**	**1035 mm**	**1035 mm**	**1035 mm**
G	**1275 mm**	**1275 mm**	**1275 mm**	**1275 mm**
Weight	530 kg	550 kg	580 kg	615 kg

Represented by

Москва, ул. Петровка, д.17, стр.4, офис 66

Тел.(495) 628 80 40
aab@foodpromtech.ru
www.foodpromtech.ru





fomaco
CURING AND MARINATING SYSTEMS

Sandvadsvej 9 4600 Køge Denmark T (45)5663 2000 F (45) 5663 2030 E sales@fomaco.com www.fomaco.com