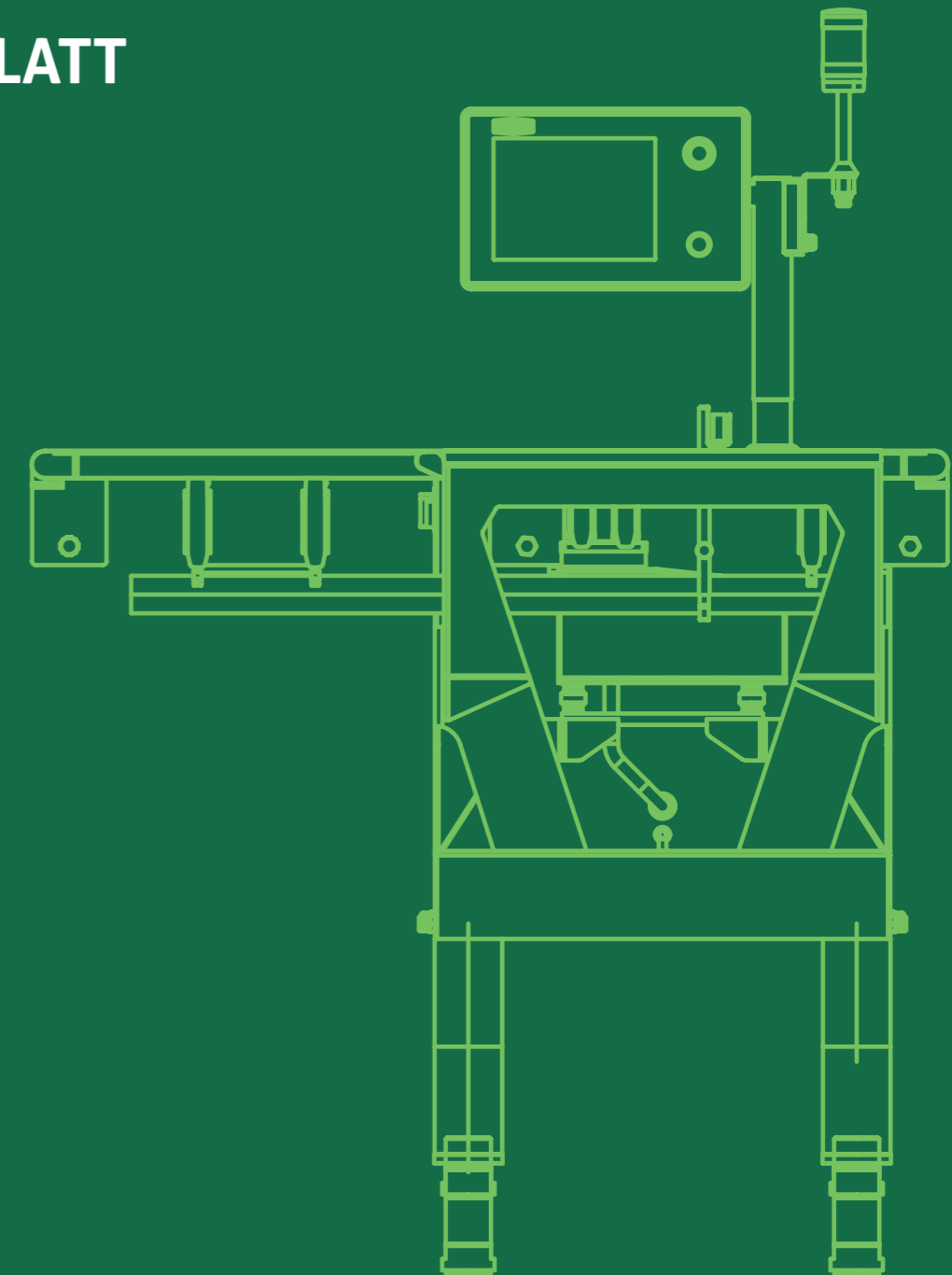


PROCESS CHECK VPC715

GEWICHTSKONTROLLE FÜR DIE GESAMTE PROZESSLÖSUNG

DATENBLATT



TECHNISCHE DATEN

Process Check VPC715

Portionsgewicht pro Bahn	1 g – 3.750 g
Wägung pro Bahn	max 250 Stück / min. (abhängig von der Produktlänge)
Bandhöhe	730 – 1.085 mm

© VEMAG 2019 – Technische Änderungen vorbehalten. DE 09/19

GARANTIERT OPTIMALE GEWICHTSKONTROLLE.

Hundertprozentige Kontrolle dank intelligenter Regeltechnik

Qualität ist reproduzierbar. In industriellen Backbetrieben ist die Gewichtsgenauigkeit der Teiglinge neben den Rohstoffen und der schonenden Verarbeitung von großer Bedeutung, um eine effiziente und wirtschaftliche Produktion zu gewährleisten. Diese Gewichtsgenauigkeit garantiert VEMAG durch die Integration des Process Check VPC715 in Ihre Produktionslinie.

Vorteile auf einen Blick

- Problemloser Anschluss an VEMAG Teigportionierer
- Zuverlässige Verhinderung von Unter- und Übergewichten
- Garantierte Reduzierung des Give-Aways
- Automatische Ausschleusung von Fehlgewichten
- Stabiler Mittelwert innerhalb einer Charge
- Einfache Reinigung
- Intuitive Bedienung
- HACCP- und FDA-konformes Maschinendesign
- Werkzeugfreier Gurtwechsel
- Reinigungsprogramm für eine optimale Reinigung der Transportstrecke

Einsatz

Das Prinzip

- Der VEMAG Process Check wiegt die Teiglinge im kontinuierlichen Durchlauf, nachdem sie aus dem Teigportionierer kommen
- Über das errechnete Durchschnittsgewicht der letzten Portionen gibt er eine Rückmeldung an den Teigportionierer, der sich bei Bedarf innerhalb von zehntel Sekunden eigenständig nachjustiert
- Das automatische Ausschleußsystem stellt sicher, dass Teiglinge außerhalb der Gewichtstoleranz automatisch ausgestoßen werden

Ihr Vorteil

- Einhaltung von Mindestgewichtsvorgaben
- Einsparung von Ressourcen durch Verhinderung von Übergewichten
- Sicherheit für Ihre Produktion
- Kontinuierlicher und unterbrechungsfreier Prozess



Handhabung

Das Prinzip

- Intuitive Anwendung durch dreh- und kippbares Display mit 10,4" Touchscreen
- Robuste Konstruktion für den harten Arbeitsalltag in Backbetrieben
- Große gerade Flächen erleichtern die Reinigung
- Der Transportgurt lässt sich zur Reinigung und zu Wartungszwecken leicht ausbauen

Ihr Vorteil

- Zeit- und kostensparende Handhabung
- Verlässliche Technik und hohe Verfügbarkeit
- Problemlose Reinigung mit branchenüblichen Mitteln und Niederdruck

Software

Das Prinzip

- Übersichtlicher Bildschirm am Process Check
- Die Datenverarbeitung ist benutzerfreundlich und bietet eine Vielzahl an Standardberichtsvorlagen. Diese können über einen USB-Stick in Microsoft Excel, Smart Link 4.0 und anderen Programmen ausgegeben werden
- Online Produktionsüberwachung mit Alarmfunktion und statistischer Auswertung

Ihr Vorteil

- Intuitive Bedienung
- Grafische Darstellung der Gewichte
- Einfache Auswertung der Produktionsdaten: Portionen pro Minute, Gesamtgewicht, Durchschnittsgewicht und Menge der akzeptierten Teiglinge, Menge der zurückgewiesenen Teiglinge, Menge des Give-Aways sowie Standardabweichung

