

AZO®WMD – Wasser-Misch- und Dosiergerät Perfekt temperiertes Prozesswasser für die Teigproduktion

**Perfekt temperiertes
Prozesswasser**

Kein Vorlauf

**Konstante
Produktsicherheit**

Modulares Konzept

Funktionsprinzip und Kundennutzen

Die Teigtemperatur ist ein sehr wichtiges Qualitätskriterium und kann über die Prozesswassertemperatur stark beeinflusst werden. Das Wasser-Misch- und Dosiergerät AZO®WMD liefert perfekt temperiertes Prozesswasser für die Teigproduktion in der benötigten Menge und Zeit, damit die vorgegebene Teigendtemperatur eingehalten wird.

Die eingestellten Sollwerte werden mit hoher Präzision erreicht, indem die Prozessparameter

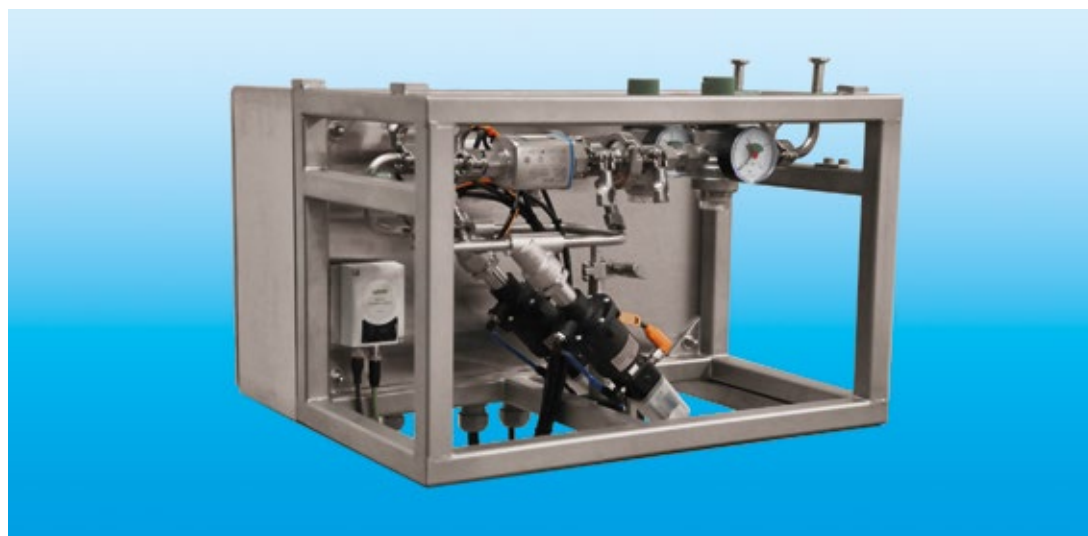
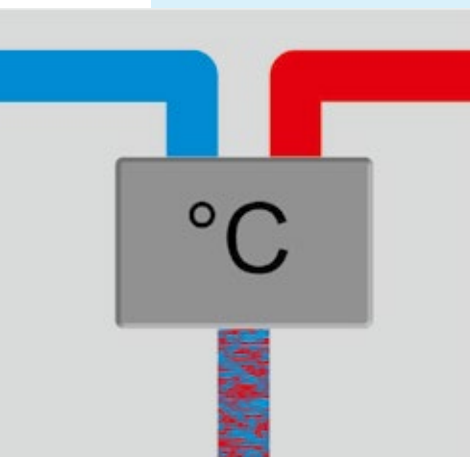
Druck, Temperatur und die Durchflussmengen für Heiß- und Kaltwasser am Eintritt des Gerätes kontinuierlich überwacht werden.

Die im Gerät implementierte AZO-Steuerung erfasst alle Prozessdaten am Ein- und Ausgang des AZO®WMDs. Digitale Anzeigen informieren über den aktuellen Prozesszustand. Geeignete Schnittstellen für die Anbindung an übergeordnete Systeme z. B. zur Sollwertvorgabe oder Protokollierung sind verfügbar.

Besonderer Vorteil

Prozesswasser ist wertvoll. Durch die sofortige automatische Berücksichtigung und Kompensation der Vorlauftemperatur beim WMD-Start entstehen keine Verluste.

DIE INNOVATION



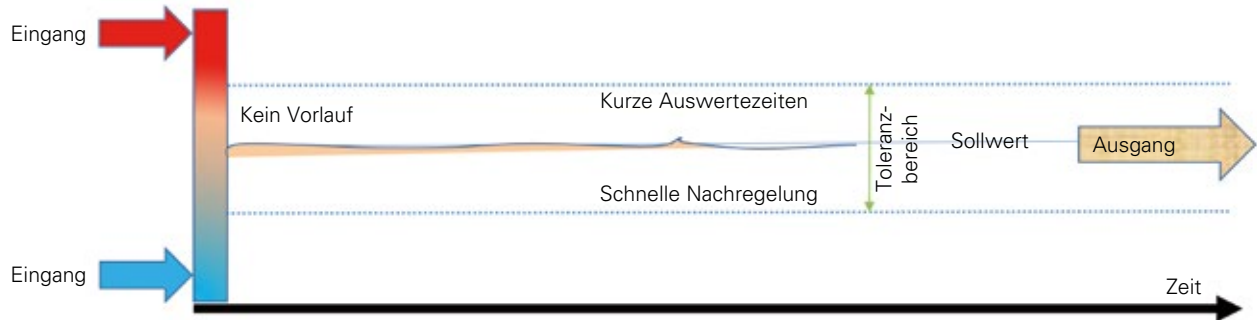
Modulare Einheit

Die WMD-Einheit ist zusammen mit der Steuerung kompakt in einem Edelstahlgehäuse untergebracht. Das Gerät ist somit eine eigenständige modulare Einheit, die mit geringem Aufwand in bereits bestehende Anlagen integriert werden kann. Dies gilt umso mehr für Neuanlagen. Das innovative AZO®WMD deckt die gängigen Anforderungen in Bäckereibetrieben ab.

Ausführung

- Kompaktes und mehlstaubdichtes Edelstahlgehäuse
- Höchste hygienische Anforderungen
- Vor-Ort-Bedienung über Tablet oder Smartphone
- Schnelle und exakte Eingabe von Temperatur und Wassermenge
- Hohe Durchflussleistung
- Vollautomatische Dosierung mit hoher Genauigkeit auch bei kleinen Chargen

Funktions-Schaubild



Technische Daten

| | |
|--|--|
| Produkt: | Prozesswasser, chloridfrei |
| Durchflussrate: | 25.....1.500 kg/h |
| Dosiergenauigkeit „Batch“: | +/- 0,2% vom Messwert |
| Minimale Menge: | 0,5 kg |
| Maximale Menge *): | 25 kg x max. Dosierzeit in Minuten |
| Temperaturbereich Eingang „Heizen“: | 7.....70°C (kurzzeitig 85°C) bei +/- 3°C |
| Temperaturbereich Eingang „Kühlen“: | 2.....25°C bei +/- 3°C |
| Temperaturbereich Ausgang „Mischung“: | 2.....70°C (kurzzeitig 85°C) bei +/- 1°C |

*) Höhere Durchsatzleistungen auf Anfrage

