

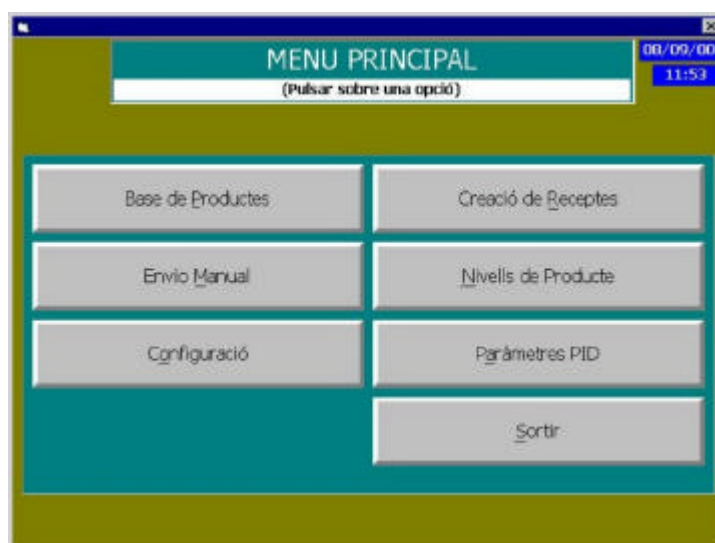


Cocina de productos para maquinaria de acabado, construida con depósitos de almacenamiento de acero inoxidable y polietileno según el producto contenido en su interior. Sistema de recetas de dosificación por gramaje con báscula general y válvulas neumáticas dosificadoras independientes para cada producto, depósito de mezclas donde se realizan y homogeneizan las recetas, la mezcla se envía a la máquina deseada mediante una bomba de expulsión.

Software diseñado específicamente para el control de producción de las recetas y envío a la máquina programada.

Posibilidad de realizar recetas de forma manual mediante báscula independiente y carro porta-muestras.

Sistema de carga centralizado de los depósitos de almacenaje en un módulo que contiene todas las bocas de entrada de producto independiente por depósito, dotada con válvulas de cierre manual, duchas de emergencia, etc.



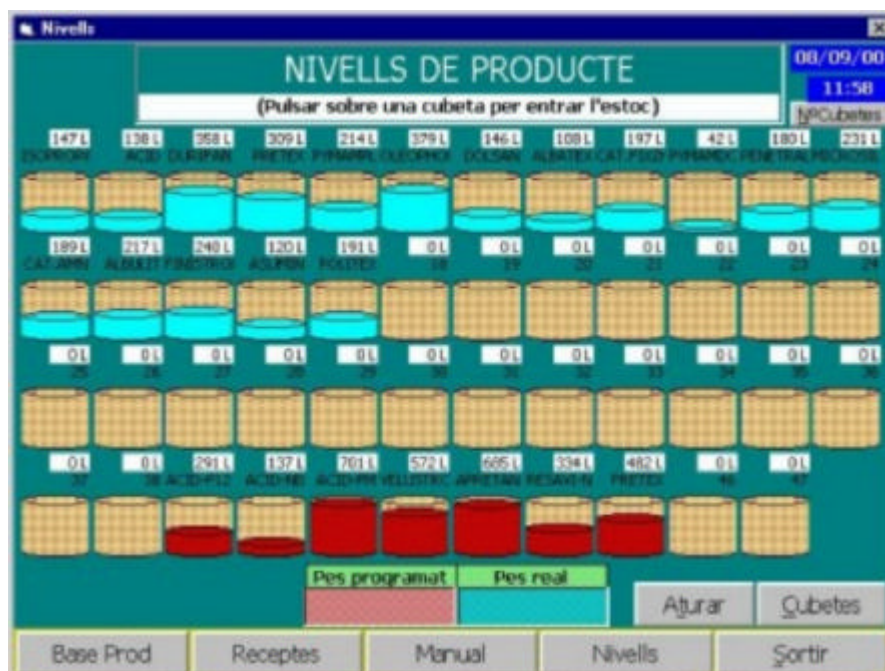
Pantalla principal de control y gestión

☒ Programa de software propio que permite realizar:

1. **Dosificación del producto:** Precisión de ± 1 gramo.
2. **Creación de recetas.** Parámetros: nº de productos, cantidad de cada producto en gramos/litros de receta, litros totales o kg. totales de receta, máquina de destino.
3. **Envío de producto o agua** de modo manual especificando la cantidad total directamente.
4. **Monitorización en tiempo real** del proceso de la receta. Posibilidad de paro por programa en cualquier momento.
5. **Cálculo y selección automática** de múltiples espesantes o cortes.
6. **Base de datos de recetas**, cuyo nombre puede tener hasta 20 caracteres.
7. **Base de datos de productos**, con densidad y número para establecer el orden de pesaje de cada producto respecto a los demás.
8. **Control de stock** de los productos.
9. **Limpieza automática** de tuberías y báscula.
10. **Fácil y rápida** utilización.



Pantalla de creación de recetas



Pantalla de control de los niveles on-line

Automatización y modificación Cocina de productos

