

XLA[®]

Automatisches Kopplungssystem mit Touchscreen -
Gesicherte Weiterleitung & automatische Entgasung



Präsentation

Das automatische Kopplungssystem XLA mit Touchscreen ermöglicht dank eines automatischen Tankwechsel während eines Flüssigkeitstransfers die ununterbrochene Geräteversorgung und leitet gleichzeitig das in der Rohrleitung vorhandene, nicht produktbezogene Gas ab. Im Allgemeinen befindet sich diese Baugruppe vor einer Abfüllanlage oder einem Lagertank (Gärtanks zu Filtern...). Das System XLA funktioniert autonom. Es gibt 5 verschiedene Betriebsmodi: Automatikmodus Produkttransfer, Wasservortriebsmodus, Verschnittmodus, Reinigungsmodus der Baugruppe (CIP), bedienergesteuerter Modus über Touchfeld.

In der Standardversion besteht die Einheit aus zwei Spundgeräten und einem Schaltkasten. Sie ist auf einem Edelstahlrahmen montiert (siehe Details auf der Rückseite).

Die wichtigsten Vorteile

- Gesicherte Weiterleitung des Biers mit kontinuierlicher Entgasungsfunktion, ohne Gefahr einer Kontamination während des Transfers und beim Wechsel der Tanks
- Vollständig vor Ort reinigungsfähige Einheit
- Interaktive Touch-Schnittstelle, farbig und mehrsprachig für die einfache Bedienung und Steuerung
- Kontrollsystem mit Dialogfähigkeit und Überwachung

Anwendungen

- Sicherer & optimierter Biertransfer von den Gärtanks über die Filtration und die Tanks für gefiltertes Bier bis hin zur Verpackung, entsprechend den Herstellungsphasen
- System besonders geeignet für Brauereien und kohlenensäurehaltige Getränke

S E R V

Technische Daten

Größen:

Die Durchflussmenge, die durch das System fließen soll, bestimmt die Größe des Systems. Im Allgemeinen gibt die folgende Tabelle die geeignete Größe für die jeweilige Durchflussmenge an:

Durchflussmenge (m ³ /h)	Empfohlene Größe
4,5 bis 9	DN 40
7 bis 14	DN 50
12 bis 24	DN 65
18 bis 36	DN 80
28 bis 56	DN 100

Anschlüsse: Männlich DIN 11851

Betriebsdruck: 4 bar

Maximale Sterilisationstemperatur: 95 °C

Platzbedarf (als Richtwert):

- Abmessungen des gesamten Geräts: B 910 x T 600 x H 1800 mm in der Basisversion
- Gewicht: ca. 220 kg je nach Optionen und Version (im Betrieb)
- Abmessungen des Schaltschranks: B 500 x T 200 x H 400 mm in der Basisversion

Utilities und Anschlüsse:

- Elektrisch: Installierte Leistung: 2 kW - Spannung: 400 VAC - Frequenz: 50 Hz Anschluss: auf Klemmenleiste
- Pneumatisch: Trockene Druckluft: 6-8 bar - Anschluss: 1/4 BSP
- Hydraulisch: Betriebsdruck: 4 bar - Anschlüsse Tanks A und B, Auslass, Einlass CIP-Leitung: Männlich DIN 11851

Materialien

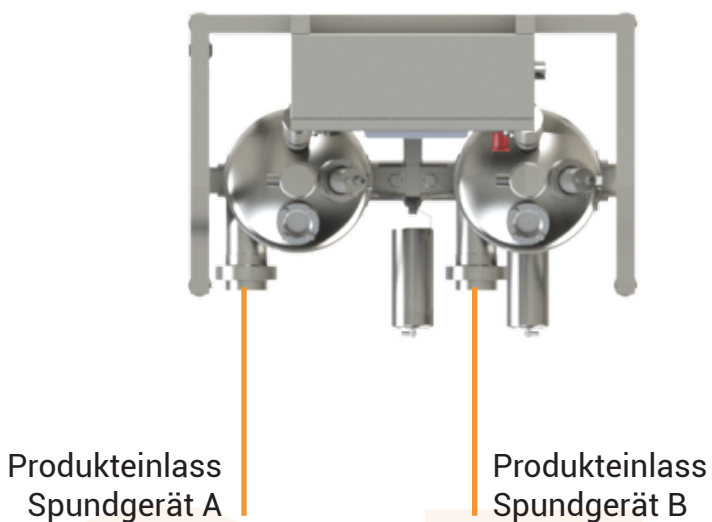
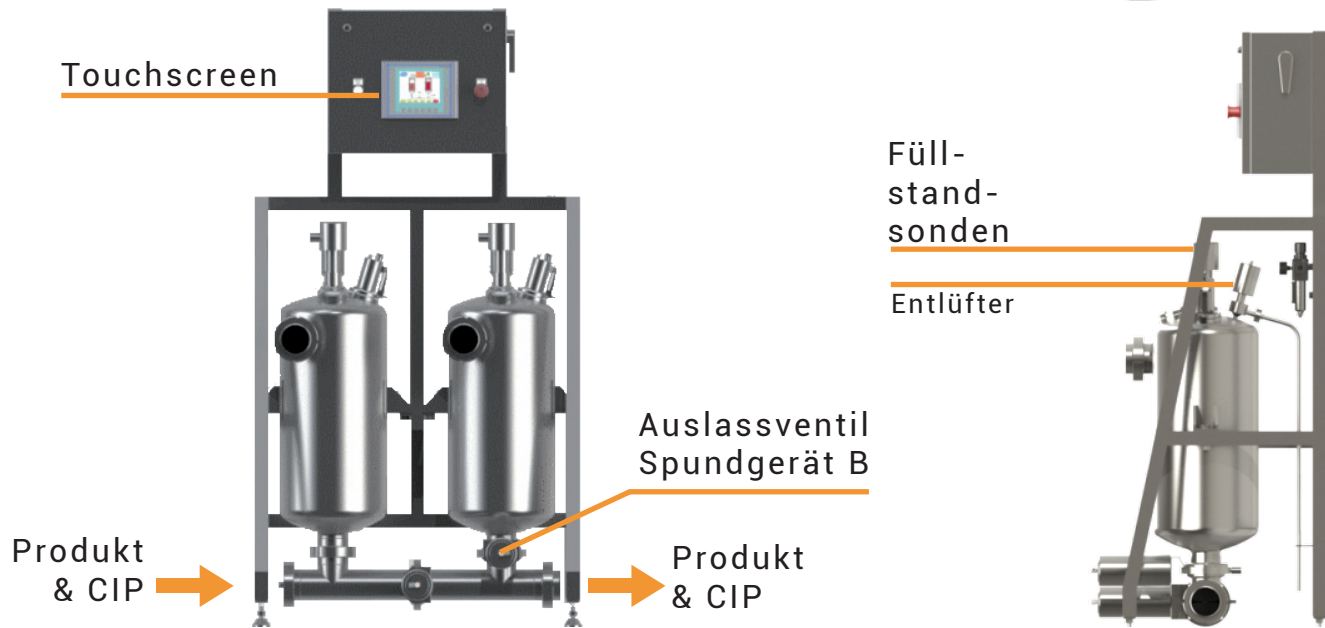
- Teile, die mit dem Produkt in Berührung kommen: Edelstahl 1.4307 (304L)
- Dichtungen, die mit dem Produkt in Berührung kommen: EPDM (Ethylen-Propylen-Dien-Monomer)
- Schaltschrank: Edelstahlgehäuse IP66

Bestandteile des Systems (2 Tanks)

- 2 Tanks A und B mit jeweils: 1 Entlüftungsventil, 1 analoge 4-20-mA Füllstandserkennung (Hochstand, Tiefstand), 1 Bullauge, 1 Beleuchtung
- 1 manuelle und 2 automatische Schmetterlingsventile
- 1 Steuerungskasten, der unter anderem 1 programmierbare Steuereinheit der Marke SIEMENS® und 1 Touchscreen zur Kontrolle und Steuerung des Systems enthält

Betriebsmodus

- Automatischer Betrieb: Automatische Entgasung und Austausch des Produkttanks
- H²O-Wassertrieb: Bierschub am Ende des Transfers
- Verschnitt der Tanks A und B : Biermischungen
- CIP-Reinigung: Reinigung des gesamten Spundgeräts
- Manueller Betrieb: Steuerung der gesamten Einheit über das Touchpanel (Bedienercode)



SERV

Optionen

- Spundgerät mit Doppelsitzklappenventilen, um die Spundgeräte A oder B unabhängig voneinander zu reinigen
- Abfüllfunktion mit Volumenzähler und/oder Schnittstelle Füllstandssonde des Zieltanks
- Andere Nuancen von Baumaterialien
- Maßgeschneiderte Ausstattung (Spundgerät mit 3 Körpern...)
- Optionale Flüssigkeitsauslassventile (wenn außerhalb Europas)

Garantie

12 Monate ab dem Versanddatum (außer bei besonderen Bedingungen)

Compliances

- Entspricht der DGRL 2014/68/EU und Richtlinie 2006/42/EG
- Elastomerdichtungen in Übereinstimmung mit FDA CFR 21.177.2600 und Verordnung 1935/2004/EG

INOX