

Dosaggio e deumificazione a Fakuma

Koch-Technik presenterà alla Fiera di Friedrichshafen gli ultimi sviluppi nella gestione dei materiali in ottica Industria 4.0.

7 ottobre 2021 08:38



Il costruttore tedesco di attrezzature ausiliarie Koch-Technik esporrà quest'anno a Fakuma all'interno di uno stand di 270 m2 allestito per garantire aerazione e adeguato spazio onde evitare assembramenti, in linea con i principi anti-Covid adottati dal quartiere fieristico di Friedrichshafen.

Tra i prodotti in esposizione, si segnala la nuova gamma di deumidificatori ad aria secca EKO-N, presentata in anteprima due anni fa al K, che si caratterizza per efficienza energetica e gestione delicata del materiale. Grazie al sistema per il controllo dei consumi Koch-Öko, il fabbisogno energetico può essere ridotto fino al 50%. Dotati di Controllo S7 e Touch panel da 10,4", i deumidificatori EKO-N hanno una capacità d'aria da 110 a 2000 m3/h e tramogge integrabili da 40 a 800 litri. La compatibilità Industria 4.0 è garantita dall'interfaccia di comunicazione con standard OPC-UA.

Se si ha l'esigenza di spostare i deumidificatori da una macchina all'altra, la risposta è la serie carrellata KKT, che a Fakuma sarà presentata con un nuovo sistema di controllo con schermo maggiorato e a colori per facilitare le operazioni, grazie all'interfaccia più intuitiva; anche in queste macchine è implementato lo standard di interoperabilità OPC-UA per l'integrazione con il sistema centralizzato di alimentazione.



In Fiera verrà presentata quest'anno la nuova unità di controllo MCGT per i dosatori gravimetrici Graviko. Grazie all'interfaccia di comunicazione OPC-UA, ora è possibile integrare i dosatori in rete. Il pannello a sfioramento e il display a colori consentono l'immissione e la gestione facilitata dei parametri. L'unità di controllo calcola automaticamente i parametri di processo e garantisce continuità e ripetibilità di dosaggio.