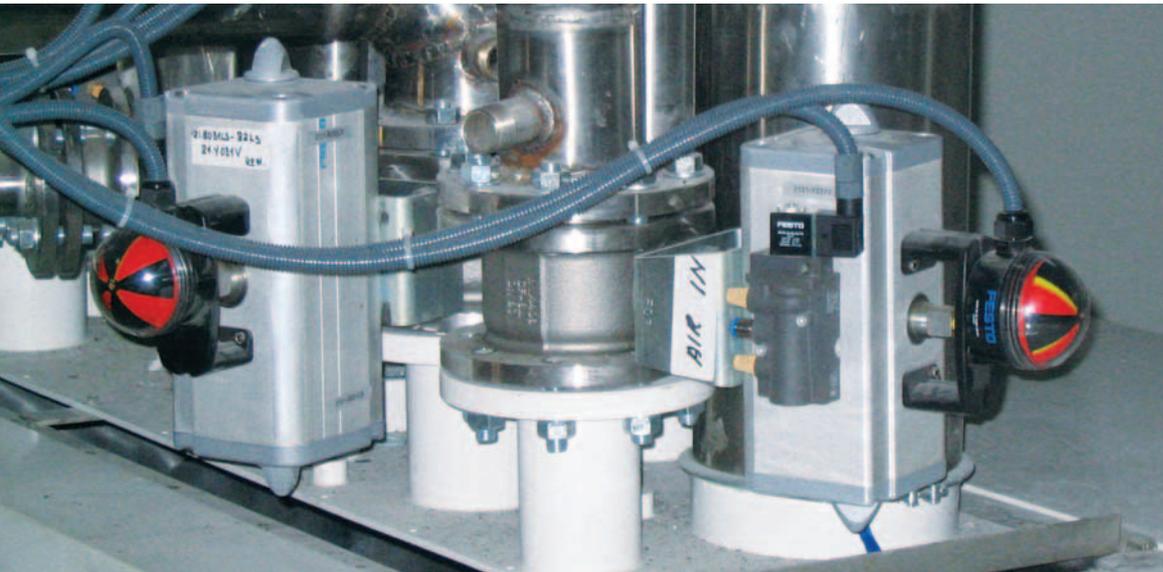


Producción de alimentos: transporte automático y llenado de chocolate

FESTO



Tratamiento de aguas

Biocología/Farmacéutica

Alimentos y Bebidas

Química

Petroquímica

Oil & Gas

Papel y Celulosa

Energía

Minería

Información sobre el cliente

La renombrada empresa turca Balaban Gida produce chocolate y golosinas diversas, en las que el chocolate es el ingrediente principal. Balaban Gida confía en sistemas de Festo para la automatización del sofisticado sistema de manipulación de chocolate.

Tarea

- Control de 2 válvulas de bola abridadas de dos vías de acero inoxidable, para la distribución y el transporte de chocolate
- Control de 3 válvulas de bola abridadas de tres vías para el mezclado y llenado de chocolate
- Buena visibilidad de las válvulas instaladas
- Accionamiento directo de los actuadores giratorias mediante electroválvulas abridadas al actuador
- Componentes fiables del sistema para la manipulación del chocolate altamente viscoso

Solución

- Utilización de 14 válvulas de bola abridadas de acero inoxidable; de ellas, 80 con actuadores giratorios DAPS para la conmutación fiable de las válvulas de bola, incluso si el chocolate está frío
- Accionamiento con válvulas Namur tipo NVF3 y caja de detectores, para el procesamiento fiable de las señales eléctricas
- 40 válvulas de bola de acero inoxidable de tres vías, para la dosificación de leche entera, chocolate blanco y oscuro



Festo AG & Co. KG

PO Box
73726 Esslingen
Germany
www.festo.com
Telefon +49 711 347-0
Telefax +49 711 347-21 44
service_international@festo.com

910.9.REF→