

NEU - Braumatik Light



DIE LÖSUNG ZUR AUTOMATISIERUNG VON TEILBEREICHEN IHRER BRAUEREI

Universell einsetzbar für Maischesteuerung, Würzekühlung, CIP-Anlagen
und vieles mehr.

Verwenden Sie die gewohnte Braumatik Bedienoberfläche und
unsere bewährte flexible Rezeptverwaltung.

Steuern und Überwachen Sie Ihre Anlage komfortabel per Touch Panel,
inklusive Rezeptverwaltung und Schrittkettensteuerung.

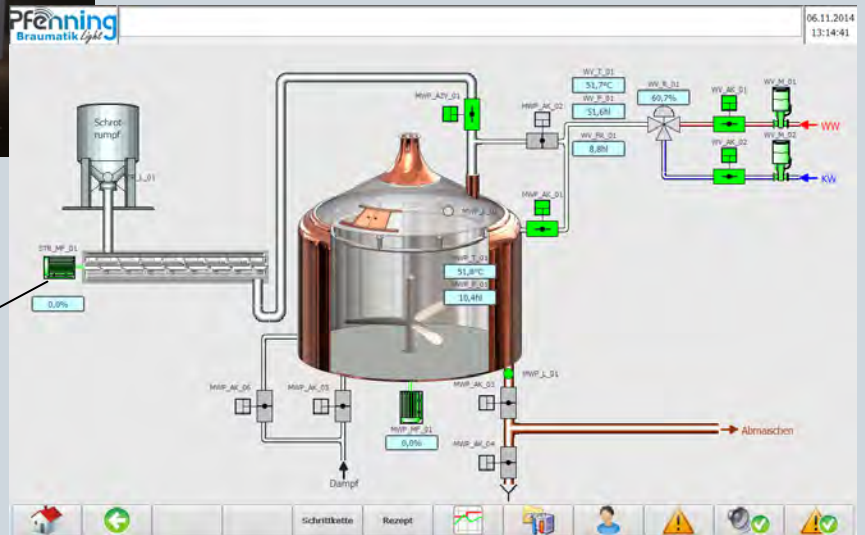
Verbinden Sie sich sicher mit Ihrer Anlage über das Internet
und steuern Sie diese über Ihr Notebook oder Tablet
unabhängig vom Standort Ihrer Brauerei.

Die Steuerungskomponenten und Basissoftware kann beim
Ausbau der Automatisierung weiter verwendet werden.

IHR KOSTENGÜNSTIGER EINSTIEG IN DIE AUTOMATISIERUNG



Pfenning Braumatik Light



Die komplette Anlage auf einen Blick

STR_MF_01 - Schrottransport

Allgemein Parameter Frequenzrichter

Ansteuerung

Auto Hand Ein Aus

Meldungen

- Unverriegelt
- Simulation RM
- Freigabe
- Anforderung
- Ansteuerung

Störungen

- Notaus
- Verriegelung
- Laufzeit
- Motorschutzschalter
- Frequenzrichter

Anlagensteuerung in bewährter Form

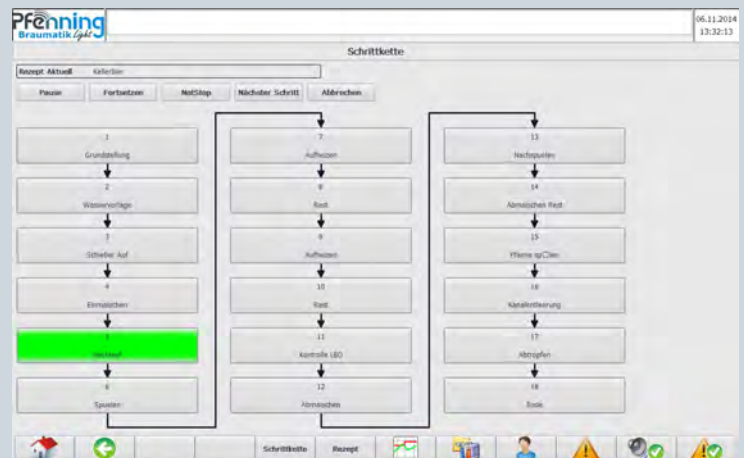
Rezept

Schrittzuswahl Spalten

Rezept Aktuell Kellerberg Schritt Aktuell Spalten 6

Beschreibung	Sollwert	Wartbereich	Beschreibung	Sollwert	Wartbereich
MasZeit - Zersagewertschaltung nach Zeit	0sek	0...32767sek	MWP_AZV_01 - Schrotabschieber		
UZ - Überwachungszeit	0sek	0...32767sek	MWP_AK_01 - Ventil Vorwärmer		
WZ - Wartezeit	0sek	0...32767sek	MWP_AK_02 - Ventil Wasser/CP Masch- und Würzpfanne		
MWP_T_01 - Temperatur Masche- und Würzpfanne	52,0°C	-10...100°C	MWP_AK_03 - Auslaßventil Masche- und Würzpfanne		
MWP_T_01_MAX - Temperatur Masche- und Würzpfanne	85,0°C	-10...100°C	MWP_AK_04 - Kaskadenventil Masche- und Würzpfanne		
MWP_F_01 - Zulaß Masche- und Würzpfanne	0,0%	0...100%	MWP_AK_05 - Dampfventil Bodenheizung		
MWP_T_01 - Temperatur Wassermischer	50,0°C	-10...100°C	MWP_AK_06 - Dampfventil Zargenheizung		
WV_RV_01 - Wassermischer	0,0%	0...100%	WV_AK_01 - Warmwasser-ventil Wassermischer		
WV_FR_01 - Wasserzähler	10,5%	0...100%	WV_AK_02 - Warmwasserpumpe Wassermischer		
STR_MF_01 - Schrottransport	0,0%	0...100%	WV_AK_03 - Kaltwasser-ventil Wassermischer		
MWP_MF_01_UG - Kühlwerk Maschbüttel Übergrenze	30,0%	0...100%	WV_M_02 - Kaltwasserpumpe Wassermischer		
MWP_MF_01_OG - Kühlwerk Maschbüttel Übergrenze	70,0%	0...100%	WV_FR_01 - Wasserzähler Riesel		
MWP_F_01_Kampe - Inhalt Maschbüttel Kampe Kühlwerk	10,0%/h	0...100%/h	WV_FR_01 - Wasserzähler als Wartezeitbedingung		
Anforderung Hopfe	<input type="checkbox"/>		STR_MF_01 - Leermeldung Schrotabschieber		
Anforderung Wasser	<input checked="" type="checkbox"/>		MWP_L_01 - Leermeldung Masche- und Würzpfanne		
Bedienanforderung	keine Bedienung		MWP_T_01 - Temperatur als Wartezeitbedingung		

Ändern und erstellen Sie Ihre eigenen Rezepte



Durch die Schrittkettenübersicht haben Sie Ihren Prozess stets im Griff