



DAMPE

Der innovative Netzer DAMPE verteilt die Netzwassermenge energiesparend auf der gesamten Getreide-Oberfläche und erzielt eine homogene Getreidefeuchtigkeit. Eine hohe Lebensmittel-Sicherheit und eine Reduktion des Kontaminationspotenzials wird dank automatischer Nassreinigung mit Cleaning in Place (CIP) unterstützt.

SWISCO



WEIZEN



MAIS



GERSTE



ROGGEN



MALZ



GETREIDENETZUNG

DAMPE

Typ	Leistung Weizen t/h	Dosierbereich DOSWA in l/h	Elektrische Leistung in kW	Netzwasser für CIP in Liter	Reinigungszeit in Minuten
DAMPE-10	4 – 10	20 – 200 *	0.75	115 – 575	2 – 3
DAMPE-20	10 – 20	100 – 900 *	1.1	200 – 960	2 – 4
DAMPE-40	20 – 40	400 – 3600 *	3.0	270 – 1340	3 – 5

* Alle Typen DAMPE sind mit allen Typen DOSWA kombinierbar

Als Massendurchfluss-Regler dosiert die Differential-Dosierwaage GRANO präzise eine vorgewählte Produktmenge. Die Differential-Dosierwaage GRANO dient als Massendurchfluss-Messer zur genauen Messung eines vorgegebenen Produktstroms. Die Differential-Dosierwaage GRANO steuert die gewünschte Durchsatzleistung. Die Option DENSI ermöglicht die genaue Bestimmung der Produktdichte und Produkttemperatur. Eine zusätzliche Option MOIST misst die Feuchtigkeit des Produktes. Die gesammelten Daten werden zusammen mit dem kontinuierlich gemessenen Massenstrom genutzt, um die erforderliche Wassermenge für die gewünschten Sollfeuchtigkeit genau zu ermitteln und einen möglichst gleichmäßigen Feuchtigkeitsgehalt im Getreide zu erreichen. Die Messungen des Massenstroms, der

Temperatur, der Dichte und der Feuchte sind notwendig, um eine exakte Zugabe der Netzwassermenge zu bestimmen. Der automatische Flüssigkeitsmengen-Regler DOSWA eignet sich für die Dosierung des erforderlichen Netzwassers oder Chlorwassers (55°C, 600 ppm) und steuert den Flüssigkeitsdurchfluss-Messer und den elektromotorischen Stellungsregler sehr präzise. Wasserzugaben von bis zu 7 % sind bei minimalem Abrieb und Bruch des Produktes möglich. Diese energiesparende Lösung misst und regelt den Massendurchfluss, die Dichte und den Feuchtigkeitsgehalt mit wenigen Geräten und benötigt daher weniger Platz. Eine kompakte und hygienische Bauweise ermöglicht es mit diesem energiesparenden Konzept, die Lebensmittelsicherheit zu verbessern und Betriebskosteneinsparungen zu erzielen.



