

HISTORIAL

DOSIFICADORES ACRISON MODELOS 105 Y PÉRDIDA-DE-PESO INCREMENTAN PRECISIÓN EN MOLINO

Acrison Internacional recientemente ha vendido dos dosificadores gravimétricos y dos dosificadores volumétricos a W. Nelstrop & Company Ltd. en su planta de Millers, para la línea de harina con levadura.

Los nuevos dosificadores controlados remotamente son parte de un programa de inversión, que han incrementado la precisión en la línea de harina con levadura y mejorado el control de la receta. También han reducido los costos laborales y han convertido parte de la línea de producción redundante resultando en un ahorro de energía.

La harina con levadura incluye bicarbonato de sodio y calcio mono fosfato combinado con la harina molida. En el pasado, estos eran añadidos volumétricamente, pero cuando la densidad aparente variaba (como inevitablemente pasa), las medidas de los caudales de los ingredientes también tenían que alterarse manualmente. Para mantener la calidad y consistencia, Nelstrop tomaba pruebas de lote de la harina cada hora para asegurarse que las proporciones correctas eran usadas, pero claro, esto significaba que harina con levadura no podía producirse cuando el laboratorio de control de calidad estaba cerrado.

Acrison Internacional ganó la licitación para suplir 4 dosificadores basado en precio y una reputación por excelente servicio.

El sistema consiste en dos dosificadores modelo 405-105 pérdida-de-peso instalados por debajo de dos dosificadores volumétricos 105 con sensores de nivel.

El bicarbonato de sodio (NaHCO_3) y calcio mono fosfato son soplados dentro de dos grandes tolvas de almacenamiento que se encuentran en un piso arriba de las tolvas de relleno. Aproximadamente 10 veces por hora las tolvas de relleno son llenadas después de rápidas descargas a los muy precisos dosificadores pérdida-de-peso.

Los dosificadores son controlados remotamente por medio de controladores MD-II-2000 (localizados en el cuarto de control principal), que operan conjuntamente con un sistema existente de peso por volumen. Los controladores Acrison reciben una señal de entrada análoga del flujo en masa de la harina y proveen un control de dosificación individualmente proporcional para la dosificación continua de ingredientes aditivos, relativo al caudal de la harina que proviene del molino.

Mientras que estos controladores MD-II-2000 actúan como esclavos del sistema de dosificación principal, cada uno contiene una comprensible visualización gráfica LCD, que incluye todos los parámetros principales, una gráfica precisa actual, y un símbolo del dosificador para que los operarios puedan conocer la posición del dosificador en un vistazo.

Este sistema ha reducido el manejo del producto ya que la harina y los aditivos pueden mezclarse directamente después de molerse eliminando así la necesidad de almacenamiento adicional de harina en bulk y mezcla fuera de la línea.

Conrad Syers, director técnico de Nelstrops comentó "ahora tenemos una forma más eficaz de producir harina con levadura, y un mejorado control de la receta. Aún cuando los dosificadores fueron instalados hace pocos meses, estamos optimistas que a la larga nos ahorrarán dinero porque la instalación del esclavo controlado por la computadora significa que no tenemos pérdida de ingredientes".

"Los dosificadores Acrison sobrepasaron nuestras expectativas".



*Acrison, Inc., 20 Empire Blvd., Moonachie, NJ 07074
Teléfono: 201-440-8300; Fax: 201-440-4939
Dirección Electrónica: informail@acrison.com
Propiedad Literaria © 2008 Acrison, Inc., Derechos Reservados*

Acrison[®]