

<b>Descripción de la Cocina de Cola</b>		<b>FDI</b> Automatismes		<i>Daniel: 34.639.41.29.81</i> <i>Ferran: 34.670.97.89.71</i> <i>fax: 34.937.74.17.30</i> <i>dcoral@fdisc.org</i> <i>fferran@fdisc.org</i>	
Para		Contacto	Daniel Coral - Ferran Ferran		Hoja 1/2
En		Departamento	Técnico	Ref:	

## Descripción de necesidades para la instalación de una cocina de colas automática con control por viscosímetro.

### Breve descripción del sistema:

El sistema automático de preparación de colas GlueMatic, desarrollado por FDI Automatismes, consta de:

Un panel de control de 1600x2000mm con las funciones siguientes:

- Control de maniobra manual para todos los elementos de la instalación (válvulas, bombas, vibradores, dosificadores etc.)
- Control automático por autómatas programables (PLC)
- Visualización y parametrización mediante una pantalla táctil a color de 19".
- Control semiautomático del proceso para resolución de problemas.
- Comunicaciones por Red Ethernet.

Un sistema de visualización, control y registro por PC (opcional) situado en la sala de control de onduladora con las funciones siguientes:

- Visualización del proceso en curso.
- Parametrización de constantes con copia de seguridad.
- Banco de datos de fórmulas con cálculos de características.
- Registro histórico de preparaciones.
- Registro histórico de situaciones de alarma.

Con el fin de ofertar una máquina que se ajuste a sus necesidades y presupuesto rogamos que nos transmitan la siguiente información:

Márquese con una x la opción que se desee...

Desean adquirir una cocina totalmente nueva.

Opción de Silo:

- Con silo de 85m<sup>3</sup>.
- Con silo de 100m<sup>3</sup>.
- Con descarga de Big Bags.

Opciones del tanque de preparación:

- Con temperatura de seguridad (2ª sonda).
- Con Viscosímetro.

Opciones de tanque de almacén:

- Con 1 tanque.
- Con 2 tanques.
- Con 3 tanques.
- Con 4 tanques.

# Descripción de la Cocina de Cola

**FDI**  
Automatismes

*Daniel: 34.639.41.29.81*  
*Ferran: 34.670.97.89.71*  
*fax: 34.937.74.17.30*  
*dcoral@fdisc.org*  
*fferran@fdisc.org*

Para		Contacto	Daniel Coral - Ferran Ferran	Hoja 2/2
En		Departamento	Técnico	Ref:

- Aditivos:
  - Almidón acrílico.
    - Dosificado con tolva (sólido).
    - Dosificado con bomba (líquido).
  - Dosificación de antifermento líquido.
  - Dosificación de antiespumante u otro aditivo líquido.
  - Dosificación de resina antihumedad.
    - Almacén en container.
    - Almacén en depósito metálico.
- Aguas recicladas:
  - Con agua reciclada de máquina.
  - Con agua reciclada de tintas.
- Opciones de almacenamiento de sosa cáustica:
  - Con container reemplazable.
  - Con depósito de 10m<sup>3</sup> con transmisor de nivel y bomba de carga.

Márquense con S o N (si o no) los casos que coincidan con su planta existente. Cuando se marque con N, no se olvide de elegir una opción.

- Desean aprovechar elementos de la cocina existente.

- Silo:
  - Con silo de 85m<sup>3</sup>.
  - Con silo de 100m<sup>3</sup>.
  - Con descarga de Big Bags.
- Rosca de transporte de Almidón.
- Tanque de preparación:
  - Con temperatura de seguridad (2ª sonda).
  - Con viscosímetro.
- Tanques de almacén:
  - 1 tanque más.
  - 2 tanques más.
  - 3 tanques más.
  - 4 tanques más.
- Aditivos:
  - Almidón acrílico.
    - Dosificado con tolva (sólido).
    - Dosificado con bomba (líquido).
  - Dosificación de antifermento líquido.
  - Dosificación de antiespumante u otro aditivo líquido.
  - Dosificación de resina antihumedad.
    - Almacén en container.
    - Almacén en depósito metálico.
- Aguas recicladas:
  - Con agua reciclada de máquina.
  - Con agua reciclada de tintas.
- Almacenamiento de sosa cáustica:
  - Con Container reemplazable.
  - Con Depósito con transmisor de nivel y bomba de carga.