# ETA – Франція

## Змішування інгредієнтів для кухонного комбайна POLYCOOK

**ETA** – французький виробник резервуарів для зберігання та переробки, що спеціалізується на високотехнологічних резервуарах та гігієнічному обладнанні для харчової, фармацевтичної, косметичної та хімічної промисловості. ETA також виробляє кухонні комбайни для промислових підприємств харчової промисловості.

## Потреби клієнта

SCAIME допомогла ETA вибрати систему зважування, інтегровану в промисловий кухонний комбайн POLYCOOK.

Подібно до наших кухонних роботів, але призначений для харчової промисловості, POLYCOOK – це інноваційний кулінарний процесор, який може автоматично готувати тисячі рецептів соусів, готових страв, ковбасних виробів, плавленого сиру, десертів, компотів або паст. Для приготування цих рецептів на промисловому рівні POLYCOOK оснащений резервуаром об'ємом 400 або 800 літрів і поєднує в собі численні функції: варіння, підсмажування, охолодження, змішування, емульгування або стерилізацію.

Функція зважування, доступна як опція, дозволяє точно дозувати кожен інгредієнт рецепта, щоб забезпечити ідеальну відтворюваність виробництва.

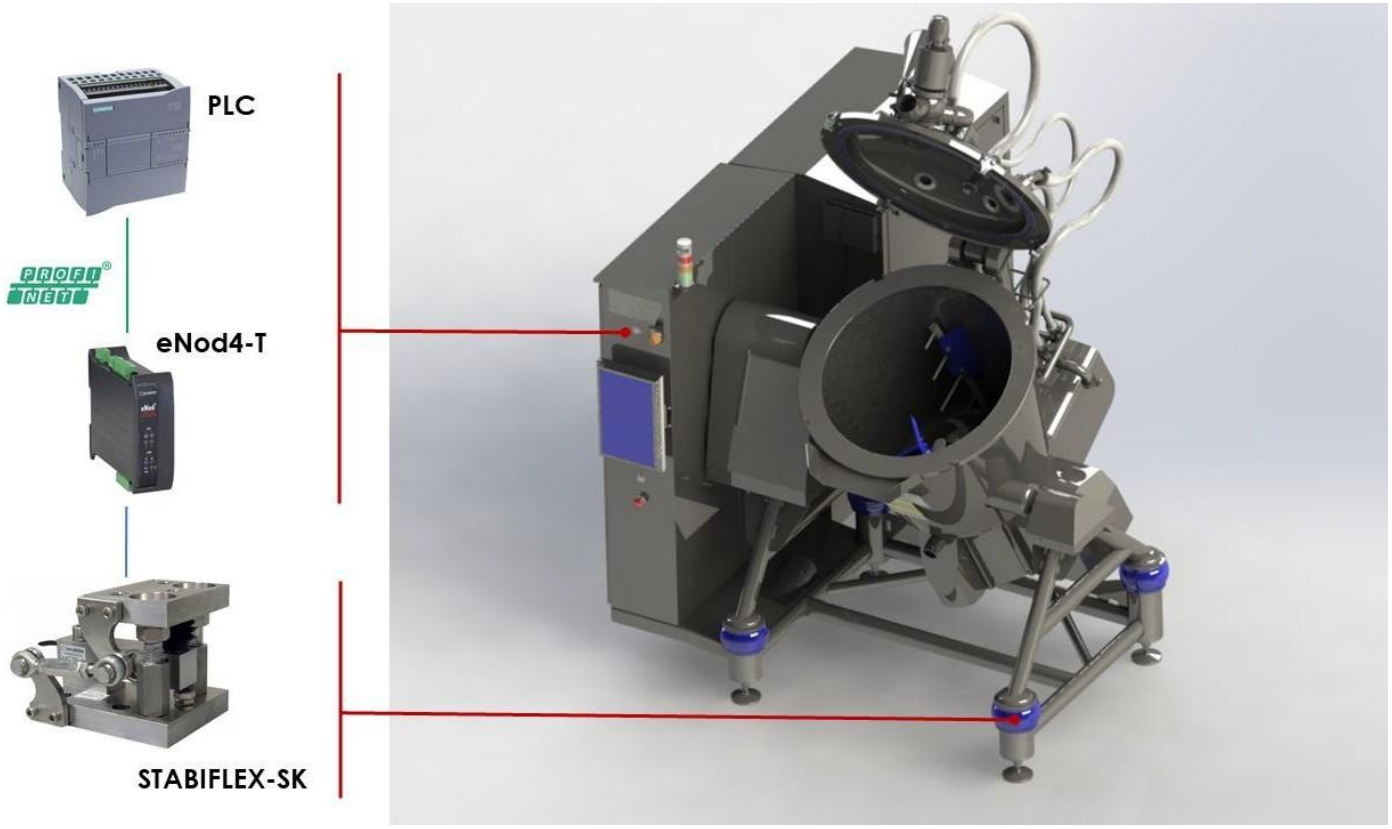
# Рішення SCAIME

Щоб задовольнити потреби клієнта, компанія SCAIME запропонувала систему зважування, інтегровану в автоматизацію робота POLYCOOK. Ця система складається з 4 тензодатчиків SK30X вантажопідйомністю 1 т, виготовлених з нержавіючої сталі та з рівнем захисту IP68.

Тензодатчики та комплекти для їх монтажу STABIFLEX-SK інтегровані в 4 опори робота з гігієнічним захистом, що забезпечує можливість очищення. Така інтеграція дозволяє досягти точності зважування 500 г.

Контролер eNod4-T відповідає за обробку сигналів тензодатчиків та передачу вимірювань до ПЛК через мережу PROFINET. Ця можливість підключення забезпечує повну інтеграцію системи зважування, якою можна керувати за допомогою ПЛК та операторського інтерфейсу POLYCOOK.

| Продукція SCAIME: | Продукція для автоматизації: |
|---|---|
| • **4 тензодатчики SK30X 1 т з монтажними комплектами STABIFLEX-SK**<br>• **1 контролер зважування eNod4-T з підключенням PROFINET** | • **1 ПЛК SIEMENS** |




# Переваги для клієнта

- **Легкість очищення завдяки гігієнічній інтеграції тензодатчиків та монтажних комплектів у ніжки варильної машини.**
- **Економія часу при завантаженні інгредієнтів.**
- **Стабільна якість продукції завдяки систематичному та точному контролю ваги кожного інгредієнта рецепта.**

POLYCOOK by ETA

polycook.fr