

Contrôle du procédé de fermentation et ces dérivés

Your partner in automation

// in the food industry //



Le procédé de fabrication comprend:

- >> Cuve de fermentation
- >> Commande de 3 séparateurs avec une vingtaine de combinaison

Notre automatisation consiste en:

- >> Adaptation de l'installation sans perte de production
- >> Automate du type DCS avec un double processeur
- >> Intégration de plus de 170 vannes, dont 96 nouvellement installées
- >> Intégration de 20 pompes, dont 4 neuves
- >> Suivit et contrôle d'une trentaine signaux analogiques
- >> Communication avec l'installation existante (Protocol TCP/IP ou RS485)

Réalisation:

- >> Renouvellement des automates et du système de visualisation, en un weekend
- >> Grace aux simulations et préparations d'une durée de 6 mois, le renouvellement c'est fait sans perte de production en moins de 4 jours

>> FOOD



// Quality in automation
Automation for quality //

VHA

Van Hoecke Automation nv

Industriepark Asper

Legen Heirweg 29

9890 Gavere - Belgium

Tel : +32 (0)9 389 70 70

sales@vha.be

www.vha.be

