

MAQUINARIA  
Enológica

MADERA  
Alternativa

PRODUCTOS  
Enológicos

# Atomix 150

MODEL

## OBJETIVO

**Dosificar un líquido de tratamiento como Dimetil dicarbonato en línea de la manera más precisa y segura.**

Atomix está diseñado para dosificar un líquido en línea para vino y bebidas en las concentraciones definidas por el operario al comienzo del trabajo. Las concentraciones pueden variar de 0 a 300 ppm (200 ppm de DMDC típico para aplicaciones de vino). Estos límites pueden ser cambiados por el usuario pero están preconfigurados por la fábrica para garantizar que nunca se excedan los valores permitidos. Atomix se construye de acuerdo con los estándares europeos actuales. Se incluyen avisos, alarmas visuales y avisos de monitor por razones de seguridad y mantenimiento.

El líquido medido se hace circular hacia un tanque de almacenamiento interno y se detiene cuando se activa el sensor de nivel máximo. Hay una recirculación en la bomba dosificadora para asegurar la eliminación de aire en la tubería.

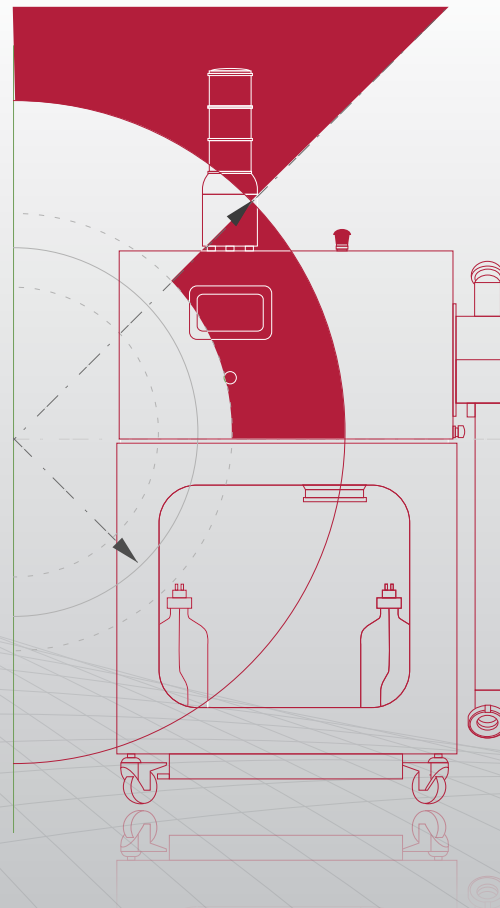
La boquilla de inyección se mantiene a temperatura constante y un termostato establece automáticamente la temperatura del armario.

El sistema de dosificación requiere un intercambio mínimo de aire con el entorno externo, este intercambio se lleva a cabo a través de filtros especiales colocados en el interior, por lo que el armario puede considerarse un aparato aislado y seguro también en el caso de dosificación de fluidos peligrosos (como DMDC).

Un equilibrio permite que el controlador del sistema electrónico controle en tiempo real la precisión de la dosificación. Cuando el líquido está circulando, un medidor de flujo medirá el volumen que pasa y la dosificación comenzará de acuerdo con los litros medidos. A pesar de otras máquinas similares, cantidad y frecuencia se ajustan de forma simultánea y automática mediante la lectura en el medidor de flujo del producto, esta propiedad permite que Atomix pueda tratar una amplia gama de fluidos. La automatización se realiza con una boquilla especial, diseñada y hecha para Atomix. Esta boquilla se une a un mejor conocimiento físico y a una experiencia técnica muy alta para garantizar la mejor eficiencia de mezcla en una amplia gama de fluidos entregados.

Atomix también puede verificar y mostrar la densidad del fluido, información que en muchos casos cambia si el producto se echó a perder o expiró.

●●● MAQUINARIA ENOLÓGICA / ATOMIX (1/2)



## ESPECIFICACIONES

<b>Tipo:</b>	AtomiX 120
<b>Aplicación:</b>	Industria del vino y bebidas
<b>Producto entregado:</b>	DMDC
<b>Dimensión (L/H/D):</b>	94/180/70 (cm)
<b>Peso:</b>	175 kg
<b>Flujo máximo de bebidas:</b>	150 hl/h
<b>El flujo de bebida más pequeño:</b>	10 hl/h (modo discontinuo)
<b>Tasa de dosificación:</b>	0-300 ppm
<b>Medidor de flujo de bebidas:</b>	Siemens Mag 1100 food + Mag 5000
<b>Conexiones de tubo de bebida:</b>	DIN11851 DN50
<b>Presión permitida del tubo de bebida:</b>	20 bar
<b>Temperatura permitida del tubo de bebida:</b>	hasta 135°C
<b>Temperatura ambiente permitida:</b>	4 a 35°C
<b>Tensión de conexión principal:</b>	230 Vac 50Hz (fase única)
<b>Sistema de protección:</b>	IP65
<b>Consumo de energía (máximo/normal):</b>	1200/500 W
<b>Bomba dosificadora:</b>	OBL - XLA15A70
<b>Filtro de aire de carbón activo:</b>	A <sub>2</sub> B <sub>2</sub> E <sub>2</sub> K <sub>2</sub>
<b>Aire comprimido:</b>	Innecesario
<b>Sistema antifugas de seguridad</b>	
<b>Proceso de dosificación de doble control</b>	
<b>Boquilla de inyección Control de calefacción</b>	
<b>Sin sistema de seguridad de inyección por goteo (pendiente de patente)</b>	
<b>Propietario electrónico integrado HW &amp; SW</b>	

MAQUINARIA  
Enológica

MADERA  
Alternativa

PRODUCTOS  
Enológicos

••• MAQUINARIA ENOLÓGICA / ATOMIX (2/2)

## AtomiX 150

### MODEL

Todas las tuberías en contacto con el fluido dosificado son compatibles con los alimentos. Atomix está conectado solo con el sistema de embotellado y la red eléctrica, no se requiere una conexión de aire comprimido. Todas las rutas internas del producto de dosificación son forzadas por las bombas y no se deja flujo a la gravedad o efecto Venturi: Esto permite que el control electrónico verifique y administre todo el proceso. El producto dosificado se coloca en frascos de vidrio dentro del armario y el operador puede seleccionar usar uno solo o un par de frascos de producto o puede dejar que Atomix elija automáticamente. Una vez que el fluido dosificado en un frasco se termina, el control comienza a usar el otro, de esta manera el usuario puede sustituir el que está vacío.

### PARÁMETROS DE TRABAJO

El operador puede definir todos los parámetros de dosificación mediante el menú en la pantalla táctil: Atomix verifica la exactitud de la configuración e inicia el programa. Los parámetros de dosificación son los siguientes:

- Flujo de fluido tratado esperado máximo
- Se requiere concentración de fluido diluido
- Se deben considerar las condiciones de alarma además de las ya incluidas por el proveedor de la máquina
- Condición anormal de señalización del sistema (comunicación externa como llamadas telefónicas, SMS, el email son opciones disponibles).

