

teco cs 700 – Universelle Temperiergeräte zur Temperierung von Behältern

- Präzise Mikroprozessor-Regelung
- Gleichzeitige Anzeige von Soll- und Istwert
- Einfache Ein-Tasten-Bedienung
- Optionale Durchflussanzeige
- Optionaler externer Fühleranschluss (Fe-CuNi oder Pt 100)
- Optionale Schnittstellen an Gerätefront (analog 0-10V, 0/4-20 mA; seriell RS 232, RS 422, RS 485, TTY; CAN-Bus; Euromap 66, Profibus)
- Spritzwassergeschützte Elektrik
- Anschlussfertig mit 3 m Zuleitung und CEE-Stecker
- Ausführung in Edelstahl



Technische Daten und Standardausstattung

Baureihe teco cs 700	ov*	wv*	wk*
Medium	Öl	Wasser	Wasser
Betriebsspannung	400 V, 50 Hz, 3 Ph PE	400 V, 50 Hz, 3 Ph PE	400 V, 50 Hz, 3 Ph PE
Steuerspannung	24 V AC, 50 HZ	24 V AC, 50 Hz	24 V AC, 50 Hz
Maximale Temperatur	150 °C	95 °C	95 °C
Temperierkreislauf	drucklos	drucklos	drucklos
Heizleistung (stetig)	12 kW	6 kW	6 kW**
Kühlleistung	-	-	10 kW
Fördermenge	58 l/min	58 l/min	58 l/min
Förderdruck, maximal	3,0 bar	2,5 bar	2,5 bar
Abmessung (L x B x H)	810 x 636 x 424 mm	810 x 636 x 424 mm	810 x 636 x 424 mm
Gewicht	180 kg	180 kg	200 kg
Geräuschemission - DIN 45635T1	< 70 dB(A) L _{pa1m}	< 70 dB(A) L _{pa1m}	< 70 dB(A) L _{pa1m}

Optional

* mit / ohne Rücklaufsicherung

** mit 6 kW oder 9 kW

Individuelle Lösungen auch in großen Leistungen bieten wir Ihnen gerne an.

Temperieren von Behältern

In industriellen Prozessen können Behälter unterschiedlichster Bauweise eine Vielzahl von Funktionen übernehmen. Ihr flüssiger oder pastöser Inhalt unterliegt dabei oft einer unerwünschten Temperaturveränderung, die nur durch den Einsatz von Temperiergeräten innerhalb tolerierbarer Grenzen gehalten werden kann.

Die Behälter können je nach Einsatzzweck offener oder geschlossener Bauart sein und drucklos oder mit Überdruck betrieben werden. Die Wärme kann durch äußere Einflüsse wie Mischen, Rühren, Kneten, Komprimieren oder infolge chemischer Reaktionen entstehen.

Typische Anwendungsbeispiele sind die Abfuhr von Prozesswärme bei der Komponentenaufbereitung in der Nahrungs- und Genußmittelindustrie.



Auf Grund jahrzehntelanger Erfahrung bietet die gwK für alle Einsatzzwecke die optimale Lösung. Bei der verfahrenstechnischen Auslegung und der thermodynamischen Berechnung des individuellen Anwendungsfalles stehen die gwK-Experten dem Anwender von Anfang an mit Rat und Tat zur Seite.

Ihr Ansprechpartner



Ansprechpartner Temperier- und Kühlanwendungen für den Bereich Lebensmittel mit doppelwandigen Behältern:

Dipl.-Ing. Rolf Donges
Friedrich-Ebert-Str. 306-314
58566 Kierspe
E-Mail: donges@gwk.com
Telefon +49/23 59/6 65-259
Telefax +49/23 59/6 65-9259

gwK

Gesellschaft Wärme Kältetechnik mbH
D-58566 Kierspe · Friedrich-Ebert-Straße 306-314
Telefon +49/23 59 / 6 65-0
Telefax +49 / 23 59 / 6 65-156
www.gwk.com · info@gwk.com

teco cs 700

**Wirtschaftliche und effektive
Temperierung von Behältern in der
Nahrungsmittelindustrie**



gwK