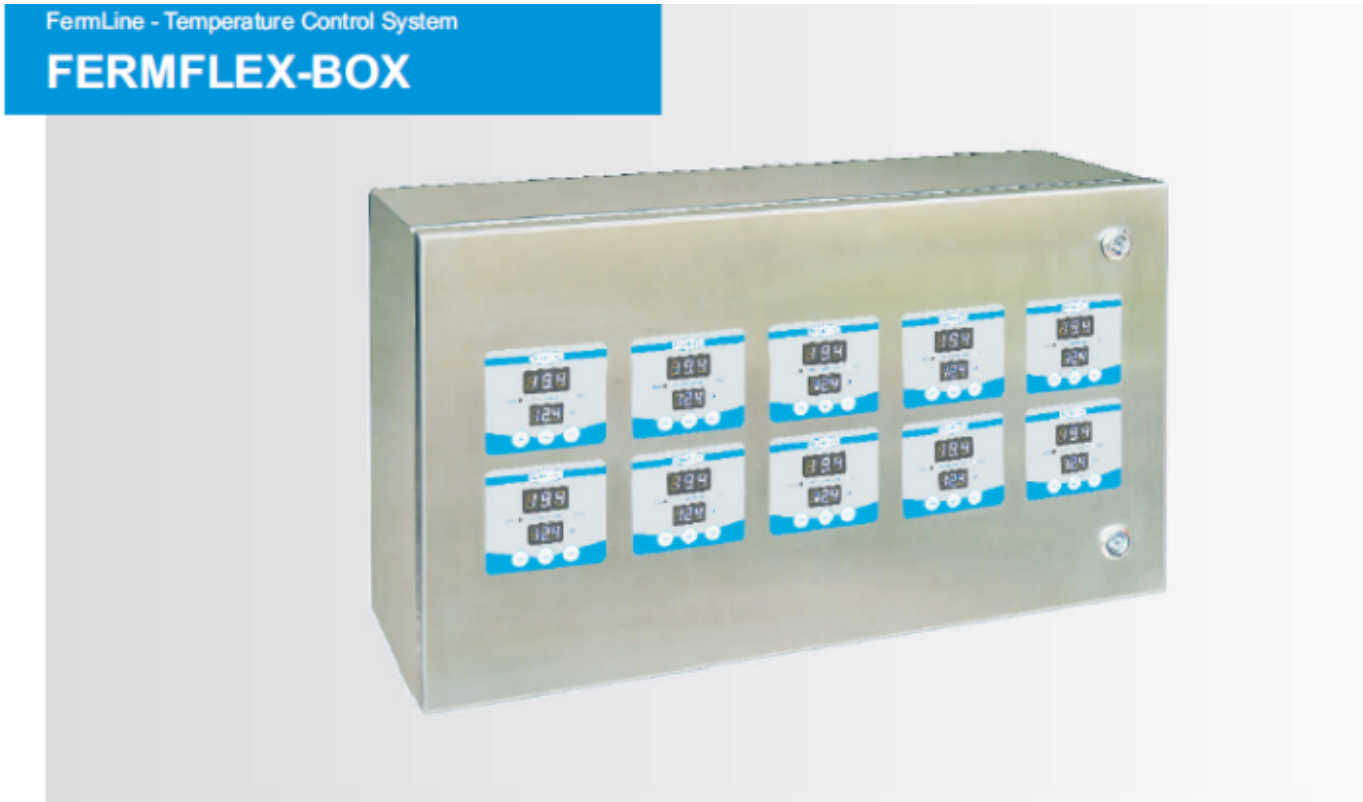
FERMLINE - FERMFLEX-BOX GÄRTEMPERATURREGELSYSTEM



Die Edelstahl-Steuerschränke der Serie FermFlex-Box dienen zur zentralen und vollautomatischen Regelung der Gärtemperatur. Der Steuerschrank wird an einem zentralen Ort im Weinkeller oder in der Braustube angebracht, für jeden zu regelnden Tank ist eine FermFlex-Box-Regeleinheit enthalten. Somit können die Temperaturen für alle Tanks auf einen Blick erfasst und die Einstellungen an einem einzigen Ort verändert werden.

Seinen Input bekommt die Regeleinheit über einen entsprechend langen Temperaturfühler – als Zubehör erhältlich –, der sich im jeweiligen Tank befindet. Das Doppeldisplay des Reglers ermöglicht die getrennte Anzeige der aktuellen Tanktemperatur (Ist-Temperatur) sowie der vorgegebenen Soll-Temperatur. Außerdem wird über eine LED-Anzeige der jeweilige Arbeitsmodus des Reglers angezeigt: Kühlen oder Heizen. Der Steuerschrank verfügt zudem über zwei integrierte Sammelrelais zur Pumpensteuerung (eines zum Heizen und eines zum Kühlen).

Die FermFlex-Box-Steuerschränke sind zusätzlich mit einer PC-Schnittstelle ausgestattet, so dass die Temperatureinstellungen nicht nur am Steuerschrank selbst, sondern optional über die Ferm-Software vom Server-PC im Büro aus bzw. von unterwegs mit Labtop oder Mobiltelefon über das Internet vorgenommen werden können. Die Steuerung über die Software bietet zudem den Vorteil der Dokumentation und Speicherung der Daten. Alle FermLine-Produkte sind per Code sperrbar - einzeln oder via Bus gleichzeitig -, um vor unautorisierter Bedienung zu schützen. Zudem lassen sie sich vollständig in das VinInfo-Bus-System integrieren.

Die Schränke sind in drei Varianten erhältlich: für bis zu 10, 20 bzw. 30 FermFlex-Box-Regler (ein Regler pro Tank). Diese neue Generation der FermFlex-Box ermöglicht zudem das Nachrüsten weiterer Regler, sollte zu Beginn noch keine Vollbelegung benötigt werden.

MERKMALE

- Zentralsteuerschränke in drei Größen erhältlich: für bis zu 10, 20 bzw. 30 Tanks
- Ein fest eingebauter Regler pro Tank
- Edelstahl-Ausführung
- Klare, intuitive Bedienung
- Informatives Display mit hohem Anzeigekontrast; gleichzeitige Anzeige von Sollwert, Istwert, Reglermodus und Aktivität
- Temperaturbereich von -9,9 bis +99,9°C, daher geeignet für Hochtemperaturanwendungen wie z. B. Pasteurisierung bei der Weinbereitung, Einmaischung beim Brauen, Zuckersirup bei der Herstellung von Softdrinks, etc.
- Zwei integrierte Sammelrelais zur Pumpensteuerung (eines zum Heizen, eines zum Kühlen)
- Geschützt gegen Stromausfälle dank doppeltem internen Sicherheitsbackup
- Mit PC-Schnittstelle für Software-Anbindung
- Regler per Passwort sperrbar
- Vollständig ins VinInfo-Bus-System integrierbar

TECHNISCHE DATEN

- Regler:
    - Temperaturbereich: -9,9 bis +99,9°C
    - Ausgang: 24V AC / 2,5A
    - Regelart: 2-Punkt (Heizen oder Kühlen), 3-Punkt (Heizen und Kühlen)
    - Betriebsarten: Kühlen / Heizen / Kühlen & Heizen / Anzeige / Aus
- Steuerschrank:
    - Stromversorgung: 230V / 1Ph / 50/60Hz
    - Schutzart: IP55