



PROSIME, S.L.
C/ La Granja, 7.
28500 Arganda del Rey
C/ La Granja, 7
www.prosimesl.com

oficinatecnica@prosime.com

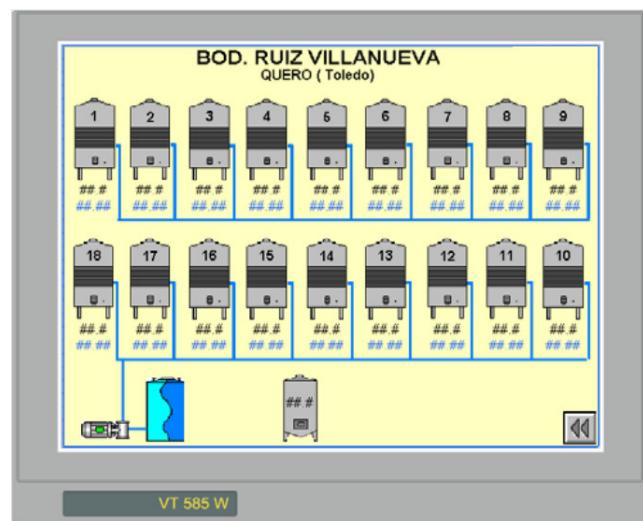
Telf. : 91 870 67 67
Fax: 91 870 67 19

comercial@prosime.com

CONTROL DE FERMENTACIÓN CON PANTALLA TÁCTIL



PANTALLA TACTIL



VISUALIZACION DE LOS DEPOSITOS SOBRE LA PANTALLA



DETALLE DEL PLC Y LOS ELEMENTOS DE SEGURIDAD Y CONTROL



VISUALIZACION DEPOSITO A DEPOSITO PARA SU PARAMETRIZACION

El control de fermentación mediante pantalla táctil permite controlar de forma **intuitiva y sencilla** la temperatura de la fermentación. Visualizando el **estado** de todos los elementos que componen la instalación (depósitos, válvulas bombas....). El sistema permite **visualizar las temperaturas** de toda la bodega de forma general o particularizar en los datos de cada uno de los depósitos (funcionamiento en **frío**, en **calor** temperatura de consigna, temperatura real....). Así como la **visualización y almacenamiento** temporal de las **curvas**, en tiempo real, de **temperatura** de cada uno de los depósitos. El **acceso** a los diferentes datos o elementos de control se encuentra protegido por **claves** con niveles de prioridad configurables por el cliente

La **arquitectura hardware** del sistema de control de fermentación se basa en un sistema **maestro- esclavo en periferia descentralizada**, permitiendo un **desarrollo modular** de la instalación. Este tipo de montaje exige una inversión inicial en la que se implanta un cuadro **maestro con la pantalla táctil** y un cierto número de **cuadros esclavos**. En futuras ampliaciones se aumenta el numero de cuadros esclavos sin afectar a la instalación inicial y aprovechando todos los elementos correspondientes al maestro con lo que el costes en material desaprovechado en las ampliaciones es cero.

Al tratarse de un sistema en **periferia descentralizada** el control se encuentra mucho más **próximo** a la zona de los sensores y actuadores **disminuyendo el cableado** y el tiempo de localización de una avería.

Este sistema permite una serie de **opcionales** de gran utilidad que pueden ser el complemento ideal para un control de la fermentación de **última tecnología**.

Mensajes vía SMS que permite recibir **mensajes de alarma** en un teléfono móvil que puede alertar de cualquier desviación de los valores deseados durante las 24 horas al día. (NO INCLUIDO EN SUMINISTRO)

Control con sistema SCADA, permite controlar toda la instalación desde un ordenador situado en el laboratorio o cualquier zona de la bodega permitiendo la introducción de curvas de temperatura preprogramadas a lo largo del tiempo. Este sistema permite la elaboración de informes en formato Excel incluyendo valores de temperatura durante toda la fermentación acompañados de datos referentes al producto que son el complemento ideal para un moderno sistema de trazabilidad. (NO INCLUIDO EN SUMINISTRO)

Control de remontado. Acompañando el control de fermentación de los elementos necesarios se puede controlar y programar los tiempos de remontado desde la pantalla táctil llegando así a un control totalmente automático de la fermentación del vino. (NO INCLUIDO EN SUMINISTRO)

Control de humidificación y/o climatización de salas de barricas. Incorporando una serie de elementos al control de fermentación podemos convertirlo en un sistema global de control de la bodega, amortizando la inversión a lo largo de todo el año y aumentando el nivel de precisión en nuestro trabajo. (NO INCLUIDO EN SUMINISTRO)

Otras aplicaciones compatibles con el control de fermentación (No Incluidas en suministro)

- **Control de remontados**
- **Control de temperaturas en naves de crianza**
- **Control de humedad en naves de crianza**
- **Control de ventilaciones en naves de crianza**