

Link do produktu: <https://mediasort.pl/sterownik-indu-imax-500-kw-h-p-11624.html>

Sterownik INDU iMAX-500 KW-H

Cena brutto	7 100,00 zł
Cena netto	5 772,36 zł
Dostępność	Dostępność - 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	0788
Producent	Mikster

Opis produktu

INDU iMAX-500 jest urządzeniem kompaktowym typu All-in-One, czyli integrującym w sobie funkcję sterownika, dotykowego panela operatorskiego, rozbudowanym o opcje komunikacyjne oraz wbudowaną obsługę sygnałów wejściowych i wyjściowych. Dzięki swoim możliwościom sterowniki te znajdują zastosowanie w aplikacjach sterowania procesami przemysłowymi, w których największe znaczenie ma temperatura, czyli np.: komory wędzarnicze, kotły parzelnicze, komory rozmrażalnicze itp. Sterowanie komorami wędzarniczymi to podstawowe zadanie, dla którego powstał ten sterownik, co przejawia się w rodzaju prezentowanych danych i sposobie pracy.

Przeznaczenie

- komory wędzarniczo-parzelnicze
- komory dojrzewalnicze
- komory klimatyczne

Sterownik Indu iMax

ZASILANIE:**POBÓR MOCY:****WYMIARY:**

WYŚWIETLACZ TYPU TOUCHSCREEN:

WAGA:**OBUDOWA :**

STOPIEŃ OCHRONY:

CPU**ZEGAR CZASU RZECZYWISTEGO**

OPROGRAMOWANIE:

Dane techniczne

24V DC $\pm 10\%$ 1A

18 W

Głębokość montażowa wraz z przyłączami: 100 mm
Wymiary zewnętrzne indu iMax 500: 178x270mm.

QVGA/320x240pixli - TFT 5,7" - 16,777,216 kolorów

Sterownik: 1200g

Jednoczęściowa typu Front Panel

Od strony przyłączy: IP 20

Od strony czoła: IP 65

ARM7

1x1.trans - Sterownik INDU iMAX 500

Wbudowane z podziałem na aplikacje:**

- nadziewarka próżniowa
- komora rozmrażalnicza
- komora wędzarnicza
- kocioł parzelniczy
- system żywienia
- piec cukierniczy
- młyn kulowy
- masownica

- miesiarka
- myjka

PORTY WYJŚĆ:

** - urządzenie może posiadać tylko jedna zainstalowaną aplikację.
14 przekaźnikowych lub 28 tranzystorowych
1x analogowe

PORTY WEJŚĆ

4 analogowe
8 cyfrowych

WEJŚCIA CYFROWE POMIAROWE

1

PORTY CYFROWE:

RS 485

WARUNKI PRACY:

Temperatura pracy 0 °C .. +55 °C
Temperatura składowania -20 °C .. +65 °C
Wilgotność : 5..85%