

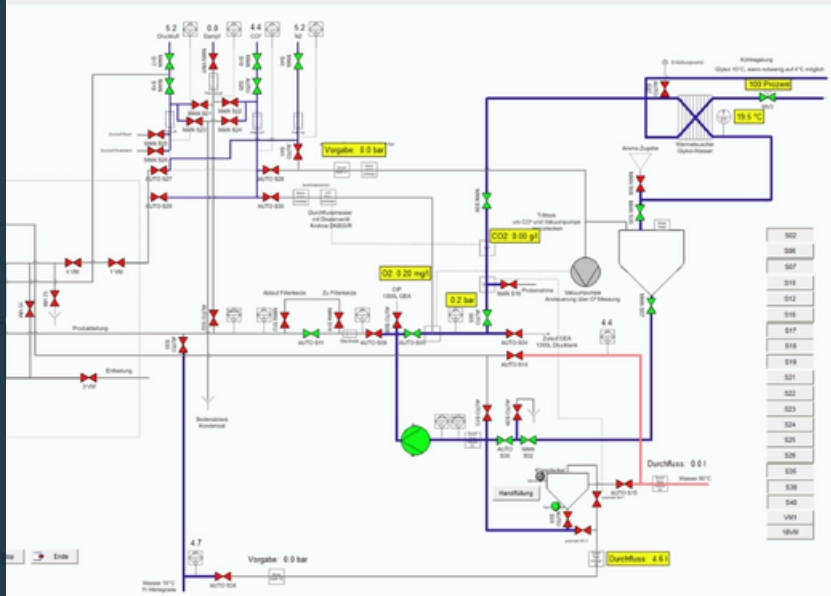
# Selmo

## Selmo als Standard in der Automatisierung.

Erfahren Sie wie ein österreichischer Getränkehersteller den Selmo Standard integriert und umgesetzt hat.

### Das Projekt

Das Projekt umfasst die Automatisierung einer Saftausmisch- und Abfüllanlage, die im kleinen Maßstab wie die große Serienfertigungsanlage funktionieren soll, um verfahrenstechnische Abläufe zu optimieren oder neue Rezepte zu entwickeln. Die Modellierung des Prozesses wurde mit der Unterstützung des Selmo Teams in zwei Wochen durchgeführt.



### Services

Selmo Standard  
Selmo Services

### Die Selmo Benefits

01

Automatisierung eines manuellen Prozesses

02

Transparenz des Prozesses durch Selmo Standard.

03

Prozesssicherheit: Alle Daten sind zur richtigen Zeit verfügbar.

Kontaktieren Sie uns:  
einfach@selmo.at

www.selmotech.com  
Gewerbeparkstraße 1/1, 8143 Dobl-Zwaring

# Selmo



"Mithilfe von Selmo Studio wird Maschinensteuerung für Nicht-SPS-Programmierer begreifbar und vom Anwender selbst erstellt."

Christian R., Team Lead Manufacturing Process Development

## Kurzbeschreibung Projekt

- Erstellung eines Lastenhefts mit dem Prozess im Fokus
- Vorgabe der Baugruppen an Mechanik & Elektrik
- Verfahrenstechnischen Prozess im Selmo Studio modellieren
- Virtuelles Modell für eine Visualisierung erstellen
- Virtuelles Modell mit dem Selmo Prozessmodell testen und in Betrieb nehmen
- Anlage wird nach den Vorgaben des getesteten Prozessmodelles real gebaut.

## Die Fakten

- rund 189 SPS Ein- und Ausgänge
- 5 Sequenzen mit 177 Steps
- 255 Zonen
- 10 Constantly Monitored Zones
- 50 Parameter
- über 10000 Codezeilen

Die Automatisierung wird durchgeführt um die Produktionsparameter zu überwachen und zu dokumentieren. Vor dem Umbau der realen Maschine wird der Prozessablauf anhand eines digitalen Zwillings getestet und auf die korrekte Funktion überprüft. Der definierte Prozess ermöglicht dem Getränkehersteller verschiedene Arten von Säften und Flüssigkeiten zu mischen und zu homogenisieren. Weiters wird ermöglicht verschiedene Geschmacksrichtungen oder Mischungen von Zutaten mit der gleichen Anlage zu erstellen. Die Saftausmischanlage kann auch verwendet werden, um die Konsistenz der Flüssigkeiten zu verändern oder zu verbessern oder um Flüssigkeiten auf bestimmte Temperatur- und Druckbedingungen zu halten.

Kontaktieren Sie uns:  
einfach@selmo.at

www.selmotech.com  
Gewerbeparkstraße 1/1, 8143 Dobl-Zwaring