Ufficio stampa:Werner Koch Marketing & Werbung
Industriestr. 3
D-75228 Ispringen
Tel. 0049 7231 8009-40
Fax: 0049 7231 8009-51
presse@koch-technik.de
umangelsdorf@koch-technik.de
www.koch-technik.com

Koch-Technik si presenta alla Fiera K 2010 come una delle poche aziende in grado di offrire processi completi nella costruzione di impianti periferici per la lavorazione delle materie plastiche – Fiera di Düsseldorf/Germania, Padiglione 10 Stand 10A21

KOCH-TECHNIK fornisce sistemi flessibili per il dosaggio, la miscelazione, il trasporto e l'essiccazione dei granulati plastici

La ditta Werner Koch Maschinentechnik GmbH si presenta anche quest'anno con la sua ampia gamma di prodotti alla K 2010, la più grande fiera della plastica e della gomma che si terrà a fine Ottobre a Düsseldorf. Nello stand 10A21 allestito nel padiglione 10, gli esperti dimostreranno ancora una volta che quest'azienda tedesca di primaria importanza è in grado di fornire attrezzature e impianti completi nel settore della miscelazione, del dosaggio, del trasporto e dell'essiccazione dei granulati plastici. Per offrire una dimostrazione concreta di funzionamento dei sistemi flessibili applicabili, nei locali della Fiera K non sarà solo installata la gran parte delle attrezzature, ma molti impianti saranno addirittura in funzione. Inoltre, il team di quest'azienda, caratterizzata da innovazione precisione, flessibilità modulare ed economicità, sarà sempre presente allo stand Koch per consigliare i clienti e tutti gli interessati ai prodotti.

La novità nel settore del dosaggio, presentata qui per la prima volta al pubblico internazionale, è il dosatore gravimetrico **EXAKO** applicabile alle presse ad iniezione. Questo sistema garantisce un dosaggio estremamente esatto delle più piccole quantità, indipendentemente dai fattori d'influenza. Il dosaggio precisissimo mediante camere a volume è combinato con un sistema di dosaggio gravimetrico. Quantità minime, da uno a 55 grammi, possono essere così aggiunte a un



Figura 1
Il dosatore **EXAKO KOCH** – un dosatore gravimetrico brevettato, con cui è possibile dosare minime quantità di 1 – 55 g in un componente principale

Ufficio stampa:Werner Koch Marketing & Werbung
Industriestr. 3
D-75228 Ispringen
Tel. 0049 7231 8009-40
Fax: 0049 7231 8009-51
presse@koch-technik.de
umangelsdorf@koch-technik.de
www.koch-technik.com

componente principale. Il dosatore EXACO è provvisto di bilancia che registra il peso reale dei singoli componenti, trasferisce il valore rilevato al nuovo controllo Koch e lo compara con il peso nominale calcolato. Grazie alle camere chiuse a volume variabile, è possibile un dosaggio con precisione di +/- 3 grani su 1.000 grani. Il controllo di nuova concezione si basa su componenti di comando Siemens SPS S 7. La gestione del menu avviene tramite touch panel. Il salvataggio delle miscele e di tutti gli altri valori, nonché della documentazione relativa ai processi di dosaggio, è possibile e semplice. Come tutte le altre attrezzature, anche il dosatore EXAKO è facilmente integrabile nel sistema modulare KOCH.

La seconda novità presentata da KOCH-TECHNIK alla Fiera K è l'ulteriore ampliamento del già vasto spettro dei sistemi di essiccazione. L'essiccatore ad aria compressa **COMKO** rappresenta un sistema di essiccazione particolare. L'essiccatore COMKO è stato concepito per essere utilizzato direttamente sulle macchine di lavorazione. E' particolarmente indicato per l'essiccazione di piccole quantità di materiali igroscopici. La capacità di essiccazione



Figura 2
L'essiccatore COMKO 12 litri KOCH – un essiccatore ad aria compressa per piccole quantità di materiale, applicabile direttamente sulla macchina di lavorazione

Ufficio stampa:Werner Koch Marketing & Werbung
Industriestr. 3
D-75228 Ispringen
Tel. 0049 7231 8009-40
Fax: 0049 7231 8009-51
presse@koch-technik.de
umangelsdorf@koch-technik.de
www.koch-technik.com

arriva fino a sette chilogrammi all'ora. La ridotta potenza richiesta per il riscaldamento è di 0,5 chilowatt. Una saracinesca e la predisposizione per gli alimentatori KOCH sono di serie per l'essiccatore COMKO, che sarà disponibile con un volume di sei, dodici e 20 litri.

Inoltre la ditta KOCH-TECHNIK si presenta alla Fiera K 2010 con gli essiccatori ad aria secca della serie **EKO**: con questi essiccatori è possibile risparmiare fino al 20 percento di



Figura 3
Gli essiccatori ad aria secca **KKT55** ed **EKO 300 KOCH** – dall'essiccatore mobile KKT all'essiccatore fisso per granulati plastici della serie EKO, una caratteristica è comune a tutti: stessa qualità ottimale del materiale essiccato risparmiando fino al 40% di energia

energia in relazione alla temperatura del materiale da essiccare. In combinazione con il **controllo ECO**, realizzato e brevettato dalla ditta Werner Koch, è addirittura possibile raggiungere un risparmio energetico del 40 percento. Il funzionamento dell'essiccatore EKO si basa sulla nota e comprovata tecnologia degli essiccatori KOCH-TECHNIK delle serie CKT. Grazie al controllo completamente automatico, i danni termici in seguito a tempi di essiccamento troppo lunghi sono scongiurati per tutti i materiali, soprattutto per quelli particolarmente sensibili alla temperatura come PA, PC, LCP o POM. Il controllo di sistema per gli essiccatori EKO presentati avviene tramite touch panel. Inoltre il consumo di energia viene ulteriormente ottimizzato tramite il sistema di rigenerazione del letto di essiccamento in

Ufficio stampa:Werner Koch Marketing & Werbung
Industriestr. 3
D-75228 Ispringen
Tel. 0049 7231 8009-40
Fax: 0049 7231 8009-51
presse@koch-technik.de
umangelsdorf@koch-technik.de
www.koch-technik.com

relazione al punto di rugiada, integrato nell'essiccatore ad aria secca. Il controllo di impianto ECO e la rigenerazione in relazione al punto di rugiada garantiscono un processo di essiccamento del granulato perfettamente conforme alle sue caratteristiche specifiche, come per esempio l'ottimizzazione delle proprietà di flusso nello stampaggio ad iniezione.

Anche i compatti essiccatori ad aria secca della **serie KKT** offrono, in condizioni di spazio particolarmente ridotte, un potenziale di risparmio energetico fino al 40 percento. Gli essiccatori mobili sono predisposti per quantità di aria pari a 55, 75 e 100 metri cubi all'ora in base al modello. Essi possiedono un controllo SWITCH di realizzazione KOCH-TECHNIK, mediante il quale è possibile un enorme risparmio energetico. L'operatore è guidato attraverso il programma da un controllo con microprocessore, sviluppato specificatamente per le attrezzature. In questo modo tutte le condizioni di funzionamento rilevanti, dalla temperatura alla durata dei cicli di lavoro e dei tempi impostati, fino al programma di lavorazione selezionato, sono disponibili e possono essere richiamate rapidamente e facilmente. Con il KKT 55 ed il KKT 100 è possibile alimentare con il materiale essiccato una o più presse ad iniezione in modo ottimale.



La ditta KOCH-TECHNIK è ampiamente rappresentata nel settore dei dosatori volumetrici per coloranti della serie **KEM**, disponibili per diverse quantità di dosaggio, da 0,5 a 200 chilogrammi all'ora. I dosatori della serie KEM possono essere applicati alle presse per stampaggio ad iniezione o agli estrusori e garantiscono all'utilizzatore

Figura 4
La serie **KEM KOCH** – i dosatori volumetrici per coloranti garantiscono una tonalità uniforme del prodotto finale, sono economici e polivalenti, sia come alimentatori singoli sia come componenti di un sistema centralizzato di alimentazione dei granulati KOCH

Ufficio stampa:Werner Koch Marketing & Werbung
Industriestr. 3
D-75228 Ispringen
Tel. 0049 7231 8009-40
Fax: 0049 7231 8009-51
presse@koch-technik.de
umangelsdorf@koch-technik.de
www.koch-technik.com

tonalità di colore perfettamente uniformi nel prodotto finale. Ciò è possibile grazie al dosaggio diretto del masterbatch nella zona di alimentazione della coclea. La colorazione avviene tramite dosaggio volumetrico a camera. Qualsiasi variazione dei valori di dosaggio è immediatamente visibile nel processo. In caso di cambio del prodotto, nella macchina non restano residui di materiale misto. Il controllo è integrato nell'attrezzatura ed è in grado di memorizzare le varie miscele dopo l'effettuazione del dosaggio. Di serie sono forniti dosatori KEM con rulli di dosaggio per pesi d'iniezione fino a 10.000 grammi.

La **serie GRAVIKO**, rappresentata alla Fiera K da tre attrezzature, consente un dosaggio estremamente preciso e sempre riproducibile secondo le varie miscele. Questo brevettato sistema di miscelazione e di dosaggio gravimetrico è in grado di tarare anche le minime quantità, fino a 0,3 grammi, in modo esatto ed affidabile con la massima precisione di ripetibilità. I singoli componenti (grani, polveri, macinati e ghiaia) vengono dosati in un contenitore di pesata. Infine una bilancia registra il peso reale e trasferisce il valore rilevato al controllo KOCH, che lo compara con il peso nominale predeterminato. Gli scostamenti sono compensati in modo completamente automatico. Il valore così ottenuto, finora mai così preciso, presenta una tolleranza di soli +/- 3 grani su un dosaggio di 1.000 grani. Il dosatore GRAVIKO è dotato di un controllo di nuova realizzazione di tipo MCm-G touch. La serie GRAVIKO è in grado di lavorare da 3 a 2.000 kg/h di materiale in base alla tipologia. Per grandi modelli è possibile dosare gravimetricamente fino a otto componenti. Per l'utilizzo con estrusori, il dosatore GRAVIKO è equipaggiabile con un controllo loss-in-weight ed è adattabile a qualsiasi tipo di estrusore. Il



Figura 5
La serie **GRAVIKO KOCH** – un sistema brevettato di dosaggio gravimetrico e di pesatura, con portate da 3 a 2.000 kg/h in base alla tipologia. I sistemi Graviko

Ufficio stampa:Werner Koch Marketing & Werbung
Industriestr. 3
D-75228 Ispringen
Tel. 0049 7231 8009-40
Fax: 0049 7231 8009-51
presse@koch-technik.de
umangelsdorf@koch-technik.de
www.koch-technik.com

carico di materiale viene mischiato e alimentato mediante una stazione di miscelatura volumetrica o gravimetrica. Una saracinesca scarica una determinata quantità di materiale in un contenitore gravimetrico. Il contenuto viene pesato in modo continuativo. Non appena il contenitore è vuoto, la saracinesca di apre nuovamente e il processo ricomincia dall'inizio. KOCH-TECHNIK espone alla Fiera K dosatori GRAVIKO di tipo GK 150 per il dosaggio, la pesatura e la miscelatura di massimo quattro componenti, con una portata fino a 150 kg/h, e dosatori GRAVIKO di tipo GK 300 e GK 350 per quattro componenti e portate fino a 300 kg/h. Grazie al suo speciale agitatore, il modello GK 350 garantisce una miscelatura ottimale dei materiali normalmente difficili da mischiare, come per es. grani e segatura oppure grani e polveri o ghiaia.

Anche nel settore della distribuzione dei materiali KOCH-TECHNIK presenta alla Fiera K il proprio sistema di alimentazione materiali del tipo **NAVIGATOR.** Questo sistema di distribuzione centralizzata è una valida alternativa alla stazione di scambio azionata manualmente. Con il sistema NAVIGATOR è possibile distribuire, in modo completamente automatico e molto rapido, fino a 40 diversi materiali plastici a 40 macchine di lavorazione. Il sistema NAVIGATOR è inoltre progettato in modo tale da impedire la

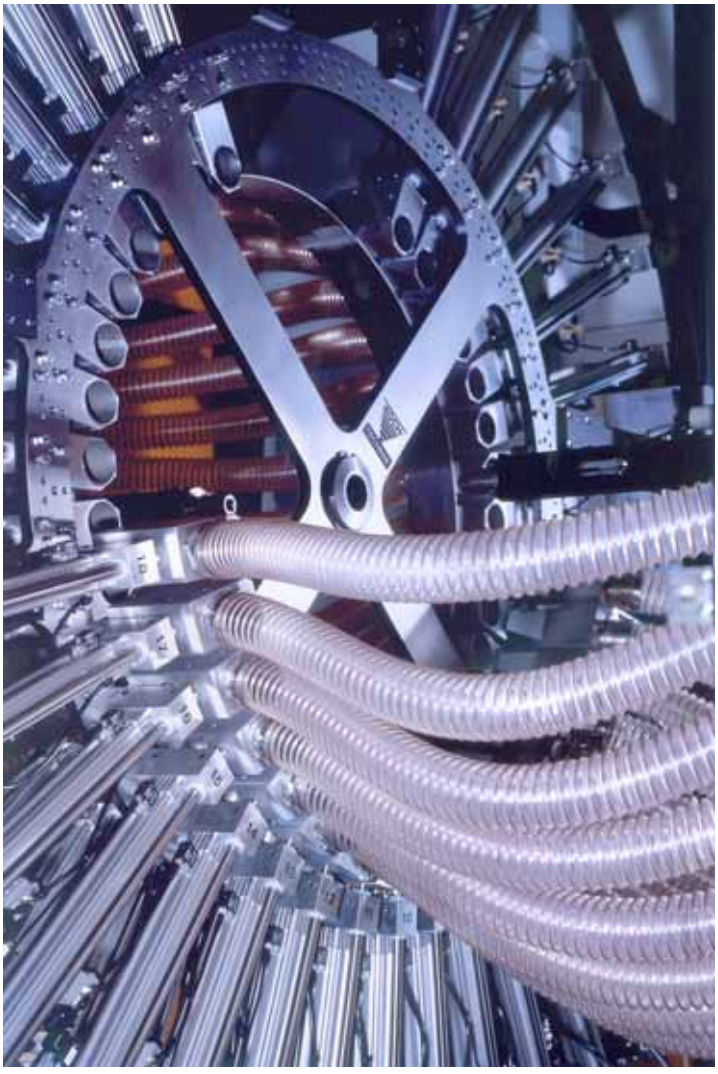


Figura 6
Il sistema **Navigator KOCH** – un sistema di distribuzione dei materiali completamente automatico con assoluta assenza di residui, che può ripartire in sicurezza di processo fino a quaranta materiali a quaranta macchine

Ufficio stampa:Werner Koch Marketing & Werbung
Industriestr. 3
D-75228 Ispringen
Tel. 0049 7231 8009-40
Fax: 0049 7231 8009-51
presse@koch-technik.de
umangelsdorf@koch-technik.de
www.koch-technik.com

formazioni di residui nella distribuzione dei diversi materiali. Sono pertanto escluse eventuali impurità o miscelazioni. Il sistema NAVIGATOR può essere integrato in qualsiasi impianto di alimentazione già esistente senza necessità di modificare il suo concetto di base.

L'elevata sicurezza di processo offerta dal sistema Navigator è garantita anche dal **sistema di visualizzazione**, un software sviluppato da KOCH-TECHNIK per la raffigurazione e il controllo dei processi, dal magazzino materiali alla macchina di lavorazione. Come in tutti i flessibili sistemi modulari KOCH, i componenti software necessari possono essere scelti dall'utilizzatore in base alle esigenze individuali, integrando tutti i tipi di processi. A supporto del software sviluppato da KOCH-TECHNIK, è possibile collegare a livello hardware altri importanti componenti, come scanner industriali, ecc. La verifica del materiale può avvenire tramite il controllo del codice a barre. Con questa soluzione software KOCH-TECHNIK è in grado di rispondere alla più elevate esigenze di certificazione nella lavorazione dei materiali plastici.



Figura 7
Il **software di visualizzazione KOCH** – la visualizzazione gestita da controllo soddisfa tutte le esigenze di aziende certificate per il controllo di processo

Ufficio stampa:Werner Koch Marketing & Werbung
Industriestr. 3
D-75228 Ispringen
Tel. 0049 7231 8009-40
Fax: 0049 7231 8009-51
presse@koch-technik.de
umangelsdorf@koch-technik.de
www.koch-technik.com

Tutti i prodotti di KOCH-TECHNIK sono molto flessibili a livello di applicazioni, perfettamente complementari e pertanto integrabili senza problemi come singoli moduli nei sistemi KOCH. Tutti i componenti dei sistemi modulari sono combinabili l'un l'altro, hanno una posizione di montaggio flessibile e sono integrabili in qualsiasi momento. Il sistema KOCH-TECHNIK offre pertanto soluzioni individuali per la miscelazione, il trasporto e il dosaggio dei granulati plastici. Gli elementi del sistema modulare KOCH sono progettati e realizzati in modo tale da potere essere combinati reciprocamente con pochi attacchi a maniglia. Così è garantito anche il massimo risparmio di tempo e costi.



Figura 8
Il sistema Graviko GK 350 come esempio del sistema modulare KOCH – da oltre trent'anni il sistema modulare KOCH garantisce qualità e flessibilità. Modernizzati ed ampliati negli anni, tutti i componenti periferici sono combinabili l'un l'altro in base alle singole esigenze. Tutti i componenti possono essere puliti, sostituiti o combinati con la tecnologia più recente, anche dopo anni, in modo rapido e completamente senza attrezzi.

Ufficio stampa:Werner Koch Marketing & Werbung
Industriestr. 3
D-75228 Ispringen
Tel. 0049 7231 8009-40
Fax: 0049 7231 8009-51
presse@koch-technik.de
umangelsdorf@koch-technik.de
www.koch-technik.com

Profilo dell'azienda Werner Koch Maschinentechnik GmbH

La ditta Werner Koch Maschinentechnik GmbH, conosciuta a livello mondiale con il marchio **KOCH-TECHNIK**, è uno dei principali fornitori di soluzioni complete per la miscelazione, il dosaggio, il trasporto e l'essiccazione dei granulati plastici. L'ampio portfolio dei prodotti periferici copre tutti i processi nel campo dello stampaggio ad iniezione e della tecnologia di estrusione e soffiatura. Con il suo flessibile sistema modulare, KOCH-TECHNIK è in grado di fornire soluzioni individuali per le più svariate esigenze dei clienti.

KOCH-TECHNIK si avvale di 150 collaboratori, distribuiti nella sede principale a Ispringen nei pressi di Pforzheim e nella vicina sede distaccata di Göbrichen in Germania. Inoltre possiede varie sedi di rappresentanza commerciale a livello internazionale (vedere www.koch-technik.com) e alcune sedi secondarie in Francia, Regno Unito, Repubblica Ceca, Federazione Russa, Cina ed India. Migliaia di impianti installati in tutto il mondo documentano il consenso e l'elevato valore dei sistemi KOCH nel settore delle lavorazioni plastiche.

Contatto:

Werner Koch Maschinentechnik GmbH

Industriestr. 3

D-75228 Ispringen

Tel. 0049 7231 8009-0

Fax 0049 7231 8009-60

info@koch-technik.de

www.koch-technik.com

Distributore per il mercato Italiano:

Nickerson Italia s.r.l.

Via Ardaro 49

38066 Riva del Garda (TN)

Tel.: +39 0464 554094

Fax: +39 0464 563362

E-mail: info@nickerson.it

www.nickerson.it

Questo comunicato stampa può essere stampato gratuitamente.
Dopo la pubblicazione preghiamo di inviare 2 copie al seguente indirizzo:

Werner Koch Marketing & Werbung
Att. Sig. Mangelsdorf
Industriestr. 3
75228 Ispringen/Deutschland

I prodotti Koch Technik sono distribuiti in Italia da Nickerson Italia (http://nickerson.it/)