Koch-Technik stellt auf der »Fakuma 2021« viele Neuheiten vor

Artikel vom **21. September 2021**
Dosier-, Misch- und Förderanlagen

Auf der diesjährigen »Fakuma«, die vom 12. bis 16. Oktober in Friedrichshafen stattfindet, zeigt Koch-Technik in Halle A3 Stand 3213 das breite Spektrum seiner Produktpallette im Bereich Mischen, Dosieren, Fördern und Trocknen von Kunststoffgranulat.



Der Trockenlufttrockner hier mit zwei Trocknerbehältern wurde weiter verbessert (Bild: Koch-Technik).

Der Peripherie-Spezialist Koch-Technik begrüßt Besucherinnen und Besucher auf einem größeren, nach allen Seiten offenen Messestand mit 270 m². Die vergrößerte Standfläche biete den nötigen Platz, um die Auflagen der Messe Friedrichshafen hinsichtlich des Schutz- und Hygienekonzepts zu erfüllen sowie das ganze Produktportfolio vorzustellen. Der neue Trockenlufttrockner »Eko-N« wurde hinsichtlich

der Energieeffizienz weiter verbessert. Zusammen mit der speziell entwickelten »Öko«-Energieanlagensteuerung können bei den neuen Trocknern laut Unternehmensangabe bis zu 50 % Energie eingespart werden. Als weitere Messe-Highlights werden die mobilen Granulattrockner »KKT« mit einer neuen Touch-Steuerung vorgestellt. Die neuen Farbdisplays sind größer als bisher und bieten z. B. eine einfachere und intuitivere Bedienung, Integration des OPC-UA-Kommunikationsstandard sowie die Möglichkeit der vollständigen Integration in die Koch-Visualisierungssoftware.



Die mobilen Granulattrockner sind dank der neuen Touch-Steuerung noch einfacher zu bedienen und nun auch Industrie-4.0-kompatibel (Bild: Koch-Technik).

Auch das das Steuergerät »MCGT« für die gravimetrischen Dosier- und Mischeinheiten des Typs »Graviko« wird neu auf der »Fakuma« vorgestellt. Durch OPC-UA ist nun auch bei diesen Mischeinheiten die unkomplizierte und vollständige Einbindung der Geräte in die firmenspezifischen Produktionsabläufe möglich. Die übersichtliche Eingabe und Anzeige von Prozessparametern über das Farb-Touchdisplay ist ein weiterer Vorteil. Die Steuerung errechnet die erforderlichen Prozessparameter vollautomatisch und sorgt so für ein kontinuierliches gleichmäßiges Dosierergebnis.



Das gravimetrische Steuergerät »MCGT« bedient ab sofort die Dosier- und Mischeinheiten »Graviko« (Bild: Koch-Technik).

Hersteller aus dieser Kategorie

---

motan gmbh
Otto-Hahn-Str. 14
D-61381 Friedrichsdorf
06175 792-167
info.de@motan.com
www.motan-group.com
Firmenprofil ansehen

© 2025 Kuhn Fachverlag