Analysenmesstechnik



Trübungsmesstechnik Milchindustrie

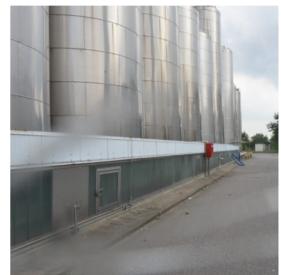
Spülmilch - Messung mit seli STS-Geräten

Anwendungs- und Prozessbeschreibung

In der milchverarbeitenden Industrie werden Behälter und Anlagen gespült und gereinigt. Dieses geschieht als erstes mit Wasser. Die vorhandene Restmilch fließt als erstes aus der Anlage oder aus den Behältern und kann durch ein Trübungsmessgerät erkannt und dem Prozess zurückgeführt werden.

Das anschließende Milch-Wassergemisch kann, je nach Inhalt der Produktanteile wieder über einen Separator geführt werden. Diese Messung und daraus resultierende Entscheidung erfolgt über das gleiche oder ein weiteres eingebautes Trübungsmessgerät, dem seli STS.

Die Trübungsmessgeräte werden kurz vor dem Umschaltventil montiert und funktionieren in Echtzeit, sodass das Ventil ohne Verzögerung bei der voreingestellten Produktkonzentration umschaltet. Wassereinschüsse werden unverzüglich erkannt. Dabei ist der Umschaltpunkt absolut unabhängig von Menge und Zeit.



Hygienische Anglysenmesstechnik

Präzision und Perfektion.

Innovative Automation

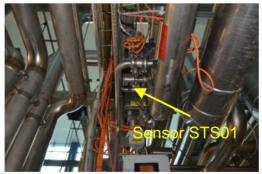
der mehr werden soll?

Wir freuen uns auf die

Herausforderung!

Haben Sie eine Vision, aus

Unsere Analysenmesstechnik für aseptische Anwendungen verfügt über eine extreme Genauigkeit und erfüllt die gerade in der Lebensmittelindustrie notwendigen hohen Ansprüche an hygienische Produktionsprozesse. Sie verfügt in der Regel über aseptische Messstellen und ist typischerweise am Gerät oder am PC programmierbar.





Ein Sensor STS01 in einer Rückführleitung

Vorteile der seli STS Trübungsmessgeräte

- Höchste Sicherheit in der Phasentrennung
- Überwachung der Reinigungseffizienz
- Schnelle Amortisation
- Wartungsfreie Messstelle

Innovative Automation.

www.seli.de