download pdf

Analysenmesstechnik für Food & Beverage

Ressourcen im Blick

Wir sind namhafter Hersteller für innovative Messtechnik im Hygienic-Design.

- Prozessoptimierung durch branchenspezifische Messtechnik
- Lagerreduzierung durch modularen Aufbau
- Vereinheitlichung des Werksstandards durch innovativen Geräteaufbau
- Nachhaltige Kostenreduzierung

Sparen mit System
Am Beispiel der Trübungsmessung

Der kompakte Aufbau der Geräte und die modulare Prozessadaption sichern Anlagenverfügbarkeit bei gleichzeitiger Lagerreduzierung.
Ein wartungsfreier Aufbau reduziert die Folgekosten.

- Kostenreduzierung durch Prozessoptimierung
- Reduzierung von Produktverlusten
- Senkung der Abwasserbelastung
- Optimierung der Reinigungsphasen
- Steigerung der Produktionsgeschwindigkeit
- Qualitätssicherung
- Ressourceneffizienz

Modular und easy to use

Varivent Triclamp Milchrohr

Beispiel modularer Prozessadaption

- Temperaturmesstechnik
- Druckmesstechnik
- Füllstand + Niveau
- Analysenmesstechnik
- Auswertung
- Kalibrierungen nachDIN-ISO 9000 bis 9004

Produkte – Hersteller

Präzision und Perfektion.

Innovative Automation

Haben Sie eine Vision, aus der mehr werden soll? Wir freuen uns auf die Herausforderung!

Hygienische Messtechnik

Unsere Messtechnik für aseptische Anwendungen verfügen über eine extreme Genauigkeit und erfüllen die gerade in der Lebensmittel-industrie notwendigen hohen Ansprüche an hygienische Produktionsprozesse. Sie verfügen in der Regel über aseptische Messstellen und sind typischerweise am Gerät oder am PC programmierbar.

www.seli.de

Innovative Automation.

download pdf

Seli Analysenmesstechnik

Applikationen in Brauereien

Messtechnik im Hygienic Design

SLI03 Leitfähigkeitsmessgerät für Food & Beverage

- Steuerung von Phasentrennung / Produkt / Wasser / Reinigung
- Spülwasserreduzierung
- Abfüllung Produktqualitätsüberwachung
- CIP Anlage / Konzentrationsregelung / Aufschärfung von Säure und Lauge
- CIP-Rücklauf / Detektierung der Konzentration für Wiederverwertung
- Stapeltank / Aufschärfung des Rücklaufs
- Prüfbarer, dokumentierter Nachweis zur Reinigungswirkung

STS Trübungsmessgerät für Food & Beverage

- Bier-Separator/Dekanter Kontrolle
- Bier Filterkontrolle / Filterbruch, Filterzulauf
- Hefe Management / Hefe Dosage, Hefe Abzug, Hefezucht, Heferückgewinnung
- Trübung im Sudhaus / Trübungskontrolle Läuterbottich, Trübungskontrolle Maischefilter, Würzemessung
- Kondensat und Kühlwasserüberwachung
- CIP Rücklauf Detektion von Produktrückständen und Schmutzfracht

Innovative Geräte-technologie

- Vereinheitlichung des Werksstandards durch innovativen Geräteaufbau
- Wartungsfreie Geräte ohne Verschleißteile
- Einfache Inbetriebnahme in kürzester Zeit
- Einfache Überprüfbarkeit mittels Referenzsets
- Lagerreduzierung durch modularen Aufbau

- Kostenreduzierung. Reduzierung Produktverlust. Reduzierung Lageraufwand. Einsparung von Wartungskosten.

www.seli.de

Innovative Automation.