

download pdf



# Füllstandmesstechnik 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

### 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.

## 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



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

www.seli.de

Innovative Automation.



# Seli Füllstandmesstechnik

## Applikationen in Brauereien



### Messtechnik im Hygienic Design



**SMW02**  
Füllstandsgrenzschalter



**SGS**  
Füllstandsgrenzschalter



**SKS**  
Konduktive Niveausonde

- Grenzscharter für Flüssigkeiten und pastöse Medien
- Unterscheidung von zwei Medien. z.B. Schaum/ Wasser, CIP/ Produkt
- Füllstand, Voll- und Leermeldung in Behältern und Rohrleitungen
- Trockenlaufschutz für Pumpen
- Zuverlässige Funktion auch bei Medien wie Öl, Ketchup, Senf, Treber, Joghurt

#### Brauerei Applikationen

- Grenzstand und Füllstand
- Sudhaus. Maischebottich, Läuterbottich, Würzefpanne, Whirlpool
- Gärtank, Lagertank, Hefetank, Trebersilo
- Bier- und Schaumunterscheidung in Behälter und Rohrleitungen, z.B. Lagertankabzug
- Füller und Abfüllanlagen
- CIP Reinigung in Keg-Abfüllanlage
- CIP Anlage

#### 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.