

download pdf



Füllstandmesstechnik für die 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

für die Getränkeindustrie



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

Applikationen in der Getränkeindustrie

- Grenzstand und Füllstand
- In allen Grundprozessen wie Lagern, Abmischung und Dosage, Separieren, Filtration, Abfüllung
- In allen Produkt Bestandteilen wie Frucht, Saft, Konzentrat, Suspension, Bier, Wein, Softdrink
- Transportbehälter
- Lagertank und Mischbehälter
- Füller und Abfüllanlagen, Dosierbehälter
- Produkt- und Schaumunterscheidung in Behälter und Leitungen bei Abfüllung
- 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.