

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
- Kürzere Stillstandszeiten durch einfaches Handling
- 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 Milchröhr  
Beispiel modularer Prozessadaption

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

Innovative Automation.

### Produkte – Hersteller

Präzision und Perfektion.

### Innovative Automaten

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



# Seli Füllstandmesstechnik

## Applikationen in Molkereien



### 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

#### Molkerei Applikationen

- Grenzstand und Füllstand
- In allen Grundprozessen wie Lagern, Separieren, Homogenisieren und Pasteurisieren, Fermentation
- In allen Produkt Bestandteilen wie Rohmilch, Standardisierte Milch, Molke, Buttermilch, Joghurt, Sahne, Butter, Käse und Zusatzrohstoffe
- Lager- und Steriltanks
- Füller und Abfüllanlagen, Dosierbehälter
- Milch und Schaumunterscheidung in Behälter und Leitungen bei Abfüllung
- Anmischungen z.B. mit Fruchtaufbereitung bei Joghurtherstellung
- Käsebruchüberwachung
- Käse Salzbad
- 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.