

download pdf



Analysenmesstechnik 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.



Analysenmesstechnik für die Getränkeindustrie

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

- Getränke-Separator/Dekanter Kontrolle
- Filterkontrolle / Filterbruch, Filterzulauf
- Produktunterscheidung verschiedener Getränke
- Produktqualität / konstante Trübung im Getränk
- Konzentratkontrolle
- Mischverhältnis Konzentrat / Wasser
- Kondensat und Kühlwasserüberwachung auf Havarie
- 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.