

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
- Kürzere Stillstandszeiten durch einfaches Handling
- Nachhaltige Kostenreduzierung

### 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.

## 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 Molkerei Industrie

## 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

- Milch-Separator/Dekanter Kontrolle/Standardisierung
- Filterkontrolle / Filterbruch, Filterzulauf
- Milchannahme/Behälterbefüllung Überwachung richtige Produktbefüllung
- Produktqualität und Konzentration, Bsp. Sahne
- Produktunterscheidung Milch (3,5%, 1,5%), Sahne (10%, 30%), Molke
- Spülmilch Rückgewinnung Milchanteil
- Kondensat und Kühlwasserüberwachung auf Havarie
- Eiswasserüberwachung auf Havarie
- Brüdenwasserüberwachung auf Feststoffe vor Rückgewinnung
- CIP Rücklauf Detektion von Produktrückständen und Schmutzfracht
- LKW Reinigungstation

### 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.