

IMBALLAGGIO DI CAFFE' SOLUBILE E CACAO



SPECIFICHE

Il cliente è uno specialista nella produzione di caffè tostato in grani, caffè tostato macinato, caffè solubile e cacao. Cercava una soluzione affidabile per controllare il livello in una macchina confezionatrice. Il prodotto che il sensore doveva misurare è in continua evoluzione. Il sensore doveva essere affidabile e rilevare tutti questi materiali. Un'altra sfida è che i prodotti tendono ad aderire e non devono essere influenzati meccanicamente dal sensore. Cioè, i grani morbidi non devono essere danneggiati per non distruggere la qualità dei prodotti istantanei.

SOLUZIONE

La soluzione è il sensore di vibrazione VIBRANIVO VN4020. È un sensore con elevata sensibilità, quindi non distruggere i granuli, ma con abbastanza energia vibrante da avere un effetto autopulente per evitare malfunzionamenti dovuti ai depositi di prodotto sulle forche. Soprattutto gli additivi, come il latte in polvere o lo zucchero, possono formare incrostazioni. Il sensore in acciaio inox è adatto per applicazioni alimentari e la sua sensibilità di 30 g / l garantisce segnali affidabili.



PRODOTTO



VN 4020

Rilevatore di massimo o minimo livello

Versione corta

- Installazione verticale, orizzontale e inclinata nel serbatoio
- Interruttore a vibrazione economico
- Molto compatto
- Adatto per piccoli recipienti di processo e anche grandi sili
- Meccanicamente resistente grazie ai rebbi vibranti corti

Informazioni tecniche