

Concentrato di pomodoro a 100 °C

SPECIFICHE

Una delle principali aziende alimentari peruviane doveva misurare il concentrato di pomodoro a 100 °C. Dopo che diventa pasta e perde quasi tutto il liquido, il prodotto raggiunge un valore dielettrico molto basso ed è molto appiccicoso. Un altro inconveniente è la resistenza chimica al processo CIP ad alta temperatura (ca. 90 °C), nonché la tollerabilità alimentare. La soluzione deve essere molto affidabile e la sonda compatta, poiché le fuoriuscite possono coinvolgere le dinamiche di processo. Anche l'accuratezza del rilevamento è un punto critico, poiché il materiale tende a generare falsi allarmi.



SOLUZIONE

E' stato utilizzato il sensore di livello UWT Capanivo serie 7000, con una connessione al processo in acciaio inox e una sonda PPS (solfuro di polifenilene, plastica igienica chimicamente compatibile con le fasi aggressive del processo di pulizia). La sonda è lunga solo 98 mm ed è adatta per l'installazione in spazi ristretti. Inoltre, la custodia IP68 è realizzata in poliestere e policarbonato, rendendo il dispositivo ecologico e adeguatamente sigillato.

Il punto fondamentale è che questo sensore funziona con elettronica a due fili ed è dotato di tecnologia "Tip Sensitivity", che fornisce un'elevata affidabilità di rilevamento, anche con il concentrato di pomodoro molto appiccicoso..



Prodotto



CN 7100 Versione in custodia

Interruttore di massimo o minimo livello

Design compatto

- Controllo di livello in liquidi, fanghi, schiume e solidi sfusi
- Installazione verticale, orizzontale e inclinata nel serbatoio
- Versione in custodia
- Interruttore a 2 fili, 4/20 mA.

Informazioni tecniche