



Vakuumsuckerpfanne

Sicher

Zugelassene Materialien gemäß EG 1935/2004 und FDA

Wirtschaftlich

Hohe Langzeitstabilität der Sensoren

Komfortabel

Einfache Installation und Inbetriebnahme

Füllstandmessung in der Vakuumsuckerpfanne

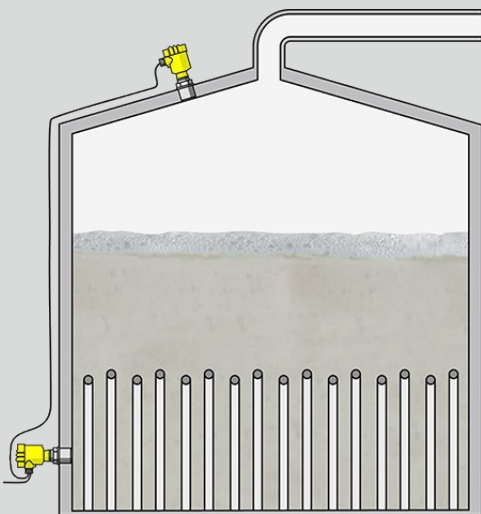
Der Prozess in einer Vakuumpfanne soll das Wachstum von Zuckerkristallen sicherstellen. Der Sirup wird in einem geschlossenen Kessel mit dampfbeheizten Rohren gekocht und die Flüssigkeit extrahiert. Als Zwischenprodukt entsteht Magma, eine Mischung aus Kristallzucker und Dicksaft. Diese Mischung wird anschließend in einen Aufnahmetank, den Kristallisator, gegeben. Im Aufnahmetank entsteht bei Abkühlung und Trocknung das Masecuite, aus dem der Zucker kristallisiert. Da der Füllstand konstant bleiben muss, ist eine zuverlässige Messung erforderlich.



VEGABAR 82

Elektronische Differenzdruckmessung zur Füllstandmessung

- Hohe Beständigkeit gegen abrasive Zuckerkristalle durch keramische CERTEC®-Messzelle
- Trockene Messzelle ist vakuumfest und langzeitstabil
- Zuverlässige Messung unabhängig von Viskosität, Dampf und Kondensat





VEGABAR 82

Messbereich - Distanz

-

Messbereich - Druck

-1 ... 100 bar

Prozesstemperatur

-40 ... 150 °C

Prozessdruck

-1 ... 100 bar

Messgenauigkeit

0,05 %

Medienberührte Werkstoffe

PVDF

316L

Alloy C22 (2.4602)

PP

1.4057

1.4410

Alloy C276 (2.4819)

Duplex (1.4462)

Titan Grade 2 (3.7035)

Gewindeanschluss

≥ G½, ≥ ½ NPT

Flanschanschluss

≥ DN15, ≥ ½"

Hygieneanschlüsse

Clamp ≥ 1" - DIN32676, ISO2852

Rohrverschraubung ≥ DN25 - DIN 11851

asept. Anschluss mit Spannflansch - DN32

asept. Anschluss mit Nutüberwurfmutter - F40

DRD-Anschluss ø 65 mm

SMS 1145 DN51

SMS DN38

Swagelok VCR-Verschraubung

Varivent G125

Varivent N50-40

für NEUMO BioControl D50 PN16 / 316L

Dichtungswerkstoff

EPDM

FKM

FFKM