



Bolla di cottura per la produzione di zucchero

Sicuro

Materiali omologati secondo CE 1935/2004 e FDA

Economico

Elevata stabilità nel lungo periodo dei sensori

Pratico

Semplicità di installazione e messa in servizio

Misura di livello nella bolla di cottura per la produzione di zucchero

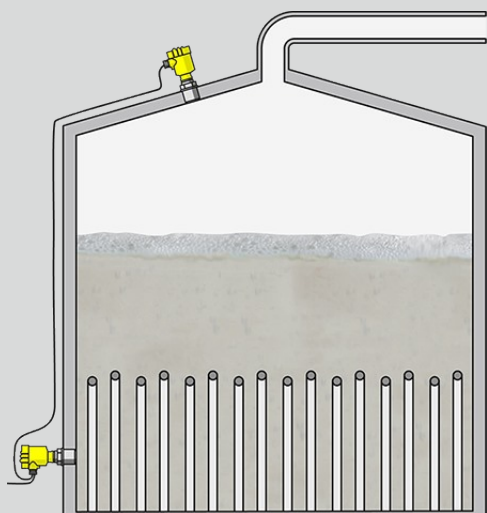
Il processo in una bolla di cottura è volto a garantire la crescita di cristalli di zucchero. Lo sciroppo viene cotto in una caldaia chiusa con tubi riscaldati a vapore e il liquido viene estratto. Come prodotto intermedio si ottiene il magma, una miscela di cristalli di zucchero e sciroppo. Questa miscela viene poi versata nel cristallizzatore in cui in seguito a raffreddamento ed evaporazione si ottiene la massacotta da cui si cristallizza lo zucchero. Poiché il livello deve rimanere costante, è necessaria una misura affidabile.



VEGABAR 82

Misura elettronica di pressione differenziale per la misura di livello

- Elevata resistenza ai cristalli di zucchero abrasivi grazie alla cella di misura in ceramica CERTEC®
- La cella di misura a secco è resistente al vuoto e stabile nel lungo periodo
- Misura affidabile indipendentemente da viscosità, vapore e condensa





VEGABAR 82

Campo di misura - distanza

-

Campo di misura - pressione

-1 ... 100 bar

Temperatura di processo

-40 ... 150 °C

Pressione di processo

-1 ... 100 bar

Precisione di misura

0,05 %

Materiali a contatto col prodotto

PVDF

316L

Lega C22 (2.4602)

PP

1.4057

1.4410

Lega C276 (2.4819)

Duplex (1.4462)

Titanio grado 2 (3.7035)

Attacco filettato

≥ G½, ≥ ½ NPT

Attacco flangiato

≥ DN15, ≥ ½"

Attacchi igienici

Clamp ≥ 1" - DIN32676, ISO2852

Girella ≥ DN25 - DIN 11851

Attacco igienico con flangia piccola - DN32

Attacco igienico con ghiera - F40

Attacco DRD ø 65 mm

SMS 1145 DN51

SMS DN38

Attacco filettato VCR Swagelok

Varivent G125

Varivent N50-40

per NEUMO BioControl D50 PN16 / 316L

Materiale di tenuta

EPDM

FKM

FFKM