Sicher

Zugelassene Werkstoffe gemäß FDA und EG 1935/2004

Wirtschaftlich

Ein Sensor, zwei Messwerte: Füllstand und Temperatur

Komfortabel

Wartungsfreier Dauerbetrieb

Maischebehälter

Füllstandmessung im Holunder-Maischebehälter

Die Holunderbeeren werden eingemaischt, um daraus Konzentrat und schließlich Lebensmittelfarbstoff herzustellen. In einem gekühlten Behälter wird die Holundermaische angesetzt. Die Füllstandmessung und die genaue Dokumentation der Temperatur stellen eine hygienische Herstellung sicher.

Mehr Details

VEGABAR 82

Hydrostatischer Druckmessumformer zur Füllstand- und Temperaturmessung im Maischebehälter

- Integrierter Temperatursensor erspart die Anschaffung zusätzlicher Temperaturmessgeräte
- Hohe Beständigkeit der robusten Messzelle
- Langzeitstabil durch trockene CERTEC®-Messzelle

Zum Produkt

PRO

VEGABAR 82

Zum Produkt

Measuring range - Distance

-

Measuring range - Pressure

-1 ... 100 bar

Process temperature

-40 ... 150 °C

Process pressure

-1 ... 100 bar

Accuracy

0.05 %

Materials, wetted parts

PVDF
316L
Alloy C22 (2.4602)
PP
1.4057
1.4410
Alloy C276 (2.4819)
Duplex (1.4462)
Titanium Grade 2 (3.7035)

Threaded connection

≥ G¼, ≥ ¼ NPT

Flange connection

≥ DN15, ≥ ½"

Hygenic fittings

Clamp ≥ 1" - DIN32676, ISO2852
Slotted nut ≥ DN25 - DIN 11851
hygienic fitting with tension flange DN32
hygienic fitting F40 with compression nut
DRD connection ø 65 mm
SMS 1145 DN51
SMS DN38
Swagelok VCR screwing
Varivent G125
Varivent N50-40
for NEUMO BioControl D50 PN16 / 316L

Seal material

EPDM
FKM
FFKM