



Los sensores permiten unos procesos seguros para unos alimentos perfectos

Hoy en día, la variedad de alimentos disponible es mayor que nunca. Hace mucho tiempo que una calidad fiable y unas condiciones higiénicas impecables se han convertido en un requisito básico para los consumidores. Con la tecnología de medición de VEGA, los fabricantes pueden garantizar ambas cosas, al mismo tiempo que simplifican sus procesos.

Higiene hasta en el más mínimo detalle

La **producción de alimentos** es un sector muy delicado y, en consecuencia, los procesos son complejos. Los requisitos especiales que se imponen a la producción también se reflejan en los desafíos de la tecnología de medición utilizada. Por lo tanto, los sensores de nivel y presión de VEGA están certificados y cumplen con las normas habituales para la industria alimentaria y farmacéutica.

FDA
ISPE GAMP
ASME-BPE
EHEDG
3-A Sanitary

Están fabricados exclusivamente con materiales resistentes a la corrosión y se pueden limpiar eficazmente para eliminar de forma segura los microorganismos. El concepto «Hygienic by Design» también queda patente en las superficies de los sensores que entran en contacto con el producto: tienen unos coeficientes de rugosidad especiales inferiores a $0,8 \mu\text{m}$ e incluso están disponibles con acabado electropulido. Se han evitado las juntas en la medida de lo posible. Los instrumentos de medición VEGA también están diseñados para los aspectos críticos de los procesos CIP.

Una conexión, muchas posibilidades

Los sensores de VEGA se pueden integrar rápidamente en los sistemas existentes, gracias a las conexiones estandarizadas. Los adaptadores higiénicos disponibles ofrecen aún más flexibilidad al usuario y facilitan los procesos. También son herméticos a la difusión y extremadamente resistentes. Y el sistema adaptador ofrece la solución adecuada para cada posición de montaje.



El ejemplo perfecto:



hay un sensor de VEGA adecuado para cada aplicación.

Sensores para la medición de nivel

VEGAPULS 42

- Idóneo para cambios rápidos en el nivel
- Fácil conexión en red de los datos del proceso gracias a IO-Link
- Funcionamiento sin mantenimiento con la tecnología radar de 80 GHz
- El anillo luminoso permite una fácil lectura desde lejos

VEGAPULS 6X

- Alta precisión de medición
- Elevada focalización
- Los elementos internos como los agitadores no influyen en la precisión de los resultados de la medición
- Medición fiable de los productos con unas bajas propiedades de reflexión, como los productos que contienen aceite

Sensores para la detección de nivel

VEGASWING 61

- Apto para todo tipo de líquidos
- Gracias a su detección fiable y a su larga vida útil, es especialmente adecuado como protección contra sobrellenado y contra marcha en seco en depósitos de almacenamiento de productos de limpieza.

VEGAPOINT

- La conexión universal opcional para adaptadores higiénicos simplifica los costes de instalación y reduce el almacenamiento.
- El anillo luminoso permite una fácil lectura desde lejos

Sensores para la medición de presión

VEGABAR 28

- Monitorización segura de la presión en gases, vapor y líquidos hasta 130 °C
- Innovadora celda de medición CERTEC® de cerámica
- La conexión universal opcional para adaptadores higiénicos simplifica los costes de instalación y reduce el almacenamiento.

Soluciones digitales para una fácil monitorización

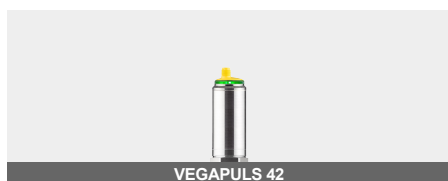


No siempre es fácil o cómodo acceder a todos los puntos de medición. Por este motivo, los sensores de VEGA con Bluetooth se pueden ajustar cómodamente a través de un dispositivo móvil, como un smartphone o una tableta. La aplicación VEGA Tools permite una puesta en marcha y configuración sencillas. [Más información sobre la aplicación VEGA Tools](#)

Industrias relacionadas



Sensores para la producción de alimentos





VEGAPOINT 24



VEGABAR 28

Artículos relacionados





