



Vasca di ammostamento

Sicuro

Il livello viene rilevato in maniera affidabile anche in presenza di schiuma

Economico

Non richiede manutenzione grazie al principio di misura senza contatto

Pratico

Semplicità di installazione e messa in servizio

Misura di livello nella vasca di ammostamento

Il malto macinato viene miscelato all'acqua per ottenere il mosto di birra. Il malto e l'acqua vengono messi in una vasca di ammostamento e riscaldati per consentire agli enzimi di trasformare l'amido insolubile presente nel malto in maltosio solubile. Tutte le sostanze del malto importanti per la birra passano all'acqua di macerazione. Il prodotto finale viene quindi purificato e l'acqua di fermentazione arricchita viene separata dai solidi. Nel corso della cottura è necessaria una misura continua di livello.

[Maggiori dettagli](#)

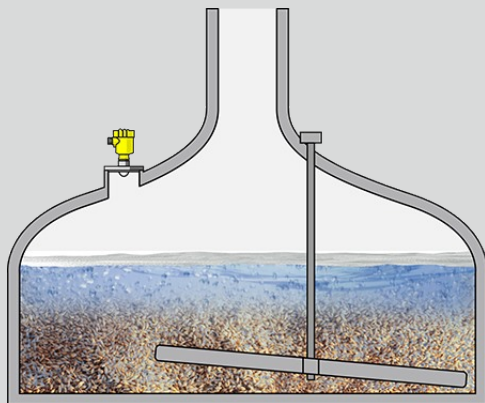


VEGAPULS 64

Misura di livello radar nella vasca di ammostamento

- Risultati di misura precisi indipendentemente dalle condizioni di processo
- Misura sicura anche in caso di formazione di schiuma e condensa
- Elevata disponibilità dell'impianto, poiché l'apparecchio non è soggetto a usura e non richiede manutenzione

[Dettagli prodotto](#)





VEGAPULS 64
[Dettagli prodotto](#)

Campo di misura - distanza

30 m

Temperatura di processo

-196 ... 200 °C

Pressione di processo

-1 ... 25 bar

Precisione di misura

± 1 mm

Frequenz

80 GHz

Angolo di apertura

≥ 3°

Esecuzione

con antenna a cono di resina ø 80 mm

Filettatura con antenna a cono integrata

Flangia con sistema d'antenna incapsulata

Attacco igienico con sistema d'antenna incapsulata

Materiali a contatto col prodotto

PFA

PTFE

316L

Lega C22 (2.4602)

PEEK

Attacco filettato

≥ G¾, ≥ ¾ NPT

Attacco flangiato

≥ DN50, ≥ 2"