

Manometro con elevati standard costruttivi: maggiore durata e precisione

BAMUL Dairy - The Bangalore Urban, Rural & Ramanagara District Co-Operative Milk Producers societies Union Ltd. (BAMUL) è stata istituita nel 1975 nell'ambito dell'operazione Flood II mantenendo AMUL come modello di riferimento. La BAMUL è un'unità della Cooperativa dei produttori di latte del Karnataka (KMF), che è l'ente che rappresenta le cooperative dei produttori di latte. È la seconda più grande cooperativa lattiero-casearia del paese. Nel sud dell'India è al primo posto in termini di approvvigionamento e vendite. **NANDINI** è il brand per il latte fresco e i prodotti lattiero-caseari. Il caseificio di Bangalore è uno dei caseifici più belli dell'India e adotta **tecnologia all'avanguardia controllata automaticamente**.

I requisiti

Bamul Bangalore Plant Deputy Manager Maintenance stava affrontando un problema critico nel processo di separazione del latte in cui la rottura della membrana del manometro installato si verificava continuamente a causa delle improvvise variazioni di pressione. Questo problema causava tempi di inattività molto lunghi e un ampio inventario a causa di tali guasti frequenti. Il loro requisito è quello di avere un rapporto di grasso standard nel latte (il requisito della qualità del latte più importante) e questo è possibile solo con strumentazione di qualità in grado di sostenere tali variazioni e, anche, di contribuire ad evitare qualsiasi fermo e relativa perdita di produzione.

La soluzione Anderson-Negele

Il **manometro della serie EL** è stato offerto per la prima volta in prova. È un prodotto progettato focalizzando su affidabilità e durata. I manometri igienici Anderson-Negele sono soggetti a condizioni di processo molto gravose, come ad es. vibrazioni, pulsazioni, prodotti chimici aggressivi per la pulizia, ampie fluttuazioni di temperatura e umidità. Anderson-Negele vanta più di 30 anni di esperienza nella costruzione e applicazione di centinaia di migliaia di manometri. Dopo aver ottenuto risultati dei test positivi, il processo di separazione del latte è stato equipaggiato con il manometro EL. Dalla prima prova più di 5 anni fa, tutti i manometri EL installati funzionano affidabilmente con la massima soddisfazione del cliente.

Perché il cliente ha scelto Anderson-Negele

- Nessun guasto e zero tempi di inattività
- Elevata accuratezza e prestazioni ottimali in ambienti difficili
- Rapido ritorno dell'investimento considerando che è esente da manutenzione
- Maggiore resistenza alle variazioni di pressione nel processo di separazione del latte

Caratteristiche

- Manometro progettato per garantire la massima durata
- Resiste a vibrazioni, pulsazioni, detergenti chimici aggressivi e umidità
- Opzione di azzeramento per la taratura
- Ampio campo di temperatura di processo, da -29 °C a 149 °C
- Il dispositivo completo è certificato da 3-A

Cliente

BAMUL Dairy, Bangalore



Manometro EL



Informazioni tecniche

20022 / 2.0 / 2017-05-02 / SZ / UE

NEGELE MESSTECHNIK GMBH
Raiffeisenweg 7
87743 Uvoiv e der Guenz



SMERI SRL - I-20057 Assago (MI) - Via Mario Idolini, 3/13
Tel: +39 02 5390941 - E-mail: smeri@smeri.com
www.smeri.com