

Monitoraggio dei filtri durante l'imbottigliamento dello spumante

Introduzione

Prima di essere imbottigiti, lo spumante è sottoposto a microfiltrazione a flusso inverso. Il filtro a 2 particelle viene separato in modo continuo senza rompere la catena del filo.

Interventi

Inizialmente, non devono verificarsi intasamenti del filo durante la filtrazione a flusso inverso. Il filtro a 2 particelle viene separato in modo continuo senza rompere la catena del filo.

Prima di ogni intervento, quando da un parametro (ad es. umidità, conduttività, affollamento) si possono osservare le variazioni, dati i quali, condurremo, tenuti per noi, un rapporto regolare al 100% e la pulizia del filo spumante deve essere controllata con un metodo efficace.

Finché non, questo era seguito controllando visivamente il filo.

Descrizione

Schloss Apftrach® (Schloss Apftrach®)



Monitoraggio del processo di imbottimento

Il filtro a 2 particelle controlla in continuo la purezza dello spumante filtrato dal filo, prima dell'imbottimento. Il filtro a 2 particelle (compreso tra 0,2 e 0,25 µm) è sicuro dalla nascita di spumante. In un 14, il sistema del vetro, ogni il processo di imbottimento si interrompe immediatamente e il filo viene pulito.

Interventi

Questo sistema automatico garantisce una qualità costante del prodotto.

Controlla il tempo di lavoro assicurando la sicurezza di ripulire il filtro stesso.

Monitoraggio del processo di imbottimento con il sistema di controllo

Il principio a quattro fasi offre un'ampia possibilità di misura e valori di controllo molto bassi, indipendentemente dalla forma e dalle dimensioni delle particelle.

Oltre a un segnale standard 4...20 mA, il dispositivo dispone anche di un'uscita di comunicazione programmabile.

Il filtro compatto, realizzato con materiali di alto qualità e accompagnato da una potenza elettronica, offre un ottimo rapporto qualità-prezzo. Il filtro a 2 particelle viene pulito automaticamente.



Informazioni tecniche