



Controllo efficiente del separatore

McWorther Brewery si definisce un'azienda con orgoglio una "fabbrica di birra". L'arte della produzione di birra artigianale è l'efficienza alla qualità delle sue specialità di birra sono da una parte, da un impegno. Così, ad esempio, la birra non deve essere eccessivamente filtrata. Garantire una turbidità naturale costante attraverso il solo separatore è il metodo una sfida importante. Alla fine sono stati raggiunti risultati ottimali con il sensore di turbidità TMS-01.

L'applicazione

Essendo un piccolo birrifico, l'impiego di McWorther fornisce principalmente birra per la ristorazione. Le sfide di filtrare devono essere evitate anche mantenendo il corretto grado di turbidità. Di conseguenza, è molto importante controllare con precisione il separatore, al fine di ottenere una qualità costantemente elevata per il temperamento ideale nel fuso.

Vantaggi del sensore

- Mantenimento di un livello qualitativo superiore grazie all'uscita avanzata del separatore
- Programmazione semplice, misura di TMS in 0,1 valore di turbidità assoluta
- Minimo intervento di montaggio
- Controllo più efficiente del separatore rispetto a metodi tradizionali in base al tempo.

Strutturazione di Anderson Negele

Nonostante le varie prove, altre tecniche di misura non erano state in grado di garantire i risultati affidabili e risultati desiderati. Solo con TMS-01 è stata trovata la soluzione ideale. Utilizzando l'uscita in linea, il sensore di turbidità controlla continuamente la percentuale di sostanza non disciolta in uscita del separatore utilizzando il metodo della luce retrodiffusa. Il grado di turbidità desiderato è stato programmato utilizzando una curva di approssimazione separata per il sensore installato (programmazione facile diretta e potente sullo strumento).



Oggi, non appena sono raggiunti i valori target prefiniti, la raccolta dei dati è eseguita in modo automatico, preciso e riproducibile.