

OLIO DI PALMA RISCALDATO



SPECIFICHE

Uno dei principali produttori del settore alimentare nei Caraibi era alla ricerca di una tecnologia di misura del livello precisa con un tempo di reazione rapido, che soddisfacesse anche i requisiti igienici.

La tecnologia di misura doveva essere installata in un serbatoio di acciaio inox alto 3 metri per lo stoccaggio di olio di palma.

Il vapore, un basso valore di DC e un'alta temperatura di processo di 160 - 180 °C, necessaria per una migliore lavorazione dell'olio di palma, sono state le maggiori sfide per la tecnologia di misura.

SOLUZIONE

Per l'applicazione è stato utilizzato il sensore di livello capacitivo NivoCapa 8100 di UWT.

La tecnologia "Active Shield" offre misure di livello affidabili, anche con oli altamente viscosi (per es. olio di palma), che tendono ad attaccarsi.

Un distanziale di raffreddamento tra l'elettronica del sensore e la connessione al processo consente di utilizzare NivoCapa 8100 a temperature di lavorazione fino a 200 °C. Il rivestimento dell'asta in PFA è certificato per uso nel settore alimentare e soddisfa quindi i requisiti di igiene richiesti. Grazie a queste caratteristiche, NivoCapa 8100 si è rivelato la soluzione perfetta.



PRODOTTO



NC 8100 Versione ad asta

Misura di livello continua

- Misura di livello continua in applicazioni con liquide, fanghi e polveri.
- Versioni ad asta e fune
- Campo di misura fino a 25m
- Tecnologia RF con Active Shield
- Elettronica a 2 fili, 4-20 mA secondo Namur NE43

Informazioni tecniche