

IMBALLAGGIO DI CAFFÈ SOLUBILE E CACAO



SPECIFICHE

UWT è una specialista nella produzione di caffè solubile in grani, caffè solubile macinato, caffè solubile a cacao. Cercare una soluzione affidabile per controllare il livello in una macchina confezionatrice. Il problema che il sensore doveva risolvere è la continua evoluzione. Il sensore doveva essere affidabile e rilevare tutti questi materiali.

Un'altra sfida è che i prodotti tendono ad aderire e non devono essere influenzati meccanicamente dal sensore. Così, i granuli non devono essere danneggiati per non compromettere la qualità dei prodotti destinati.

SOLUZIONE

La soluzione è il sensore di vibrazione (VIB4220) (V4220). È un sensore con elevata sensibilità, quindi non disturba i granuli, ma con abbastanza energia vibrante da avere un effetto sottile per evitare malfunzionamenti dovuti al deposito di prodotto sulle fasce. Soprattutto gli adatti, come il fatto di polverizzare il prodotto, possono formare incrostazioni. Il sensore è ideale, non è adatto per applicazioni alimentari e la sua sensibilità di 20g è garantita negli anni.



PRODOTTO



VIB4220

Dilatore di massa e vibrazioni
Versione civile

- Installazione semplice, silenziosa e veloce nel sistema
- Integrità e vibrazione accettata
- Molto compatto
- Adatto per piccoli recipienti di processo e anche grandi silos
- Manutenzione minima grazie ai tubi dritti corti

Informazioni tecniche