

## SILI DI LATTE SCREAMATO IN POLVERE



## SPECIFICHE

Le principali attività del cliente sono la lavorazione della materia prima casearia e la produzione di prodotti latticini caseari.

Per migliorare la qualità del prodotto, è stato necessario l'impiego di ultrasuoni. Sono stati quindi installati rilevatori affidabili per il monitoraggio del livello per il silo di stoccaggio del latte in polvere.



## SOLUZIONE

La soluzione è stata il sensore a ultrasuoni **VERANOVI VU 4020**.

Il sensore funziona in modo estremamente affidabile, anche in ambienti molto polverosi. La superficie è completa con gli strumenti necessari in acciaio inox. Ciò garantisce il rispetto dei requisiti igienici locali per l'industria alimentare.

## PRODOTTO



## VU 4020

Filare di massima e minima livello

Versione inox

- Installazione verticale, orizzontale e laterale nel silo
- Sensore a ultrasuoni economico
- Stile compatto
- Adatto per piccoli contenitori di processo, ma anche grandi silo
- Messuramento molto accurato grazie al raggio cono

Informazioni tecniche