

Controllo del livello dell'olio di semi di soia

SPECIFICHE

Uno dei principali produttori alimentari in Perù stava cercando un controllo di livello per i suoi serbatoi di olio di soia. L'olio viene riscaldato a 60 °C e durante il processo forma uno strato superficiale, che si attacca alle pareti del serbatoio e ad altri elementi interni, causando false letture dei sensori.

I sensori installati devono anche essere idonei al contatto con gli alimenti.

SOLUZIONE

L'applicazione è stata risolta con l'interruttore capacitivo UWT Capanivo 7100. La sonda in PPS e la connessione al processo in acciaio inox sono adatte al contatto con gli alimenti (FDA | CE 1935/2004).

Grazie alla sua resistenza può arrivare a temperature di 100 °C; il sensore è spesso utilizzato in applicazioni igieniche.

Grazie alla funzione "Tip sensitivity", le aderenze tra la parete del serbatoio e la sonda sono completamente ignorate.

L'esclusiva tecnologia "Inverse Frequency Shift" aumenta la sensibilità del sensore, in modo che anche i fluidi difficili da misurare, con un basso valore DC, possano essere rilevati in modo sicuro e affidabile.



Prodotto



CN 7100 Versione in custodia

Rilevatore di massimo o minimo livello
Design compatto

- Rilevatore di livello in liquidi, fanghi, schiume e solidi
- Installazione verticale, orizzontale e inclinata nel serbatoio
- Versione con custodia compatta
- Interruttore a 2 fili, 4/20 mA.

Informazioni tecniche