

Concentrato di pomodoro a 100 °C



SPECIFICHE

Una delle principali aziende alimentari peruviane doveva misurare il concentrato di pomodoro a 100 °C. Dopo che il livello scende a zero quasi tutto il liquido, il prodotto raggiunge un valore stabilito nella base ed è molto appiccicoso. Un altro inconveniente è la resistenza elettrica al processo CP ad alta temperatura (ca 98 °C), nonché la corrosività alimentare. La soluzione deve essere molto affidabile e lo stile compatto, perché le caratteristiche possono coinvolgere la dinamica di processo. Anche l'installazione nel momento di un punto critico, perché il materiale tende a generare fumi oleosi.