

download pdf



Druckmesstechnik für Getränkeindustrie

Ressourcen im Blick

Wir sind namhafter Hersteller für innovative Messtechnik im Hygienic-Design.



- Prozessoptimierung durch branchenspezifische Messtechnik
- Lagerreduzierung durch modularen Aufbau
- Vereinheitlichung des Werksstandards durch innovativen Geräteaufbau
- Nachhaltige Kostenreduzierung

Produkte – Hersteller

Präzision und Perfektion.

Innovative Automation

Haben Sie eine Vision, aus der mehr werden soll?
Wir freuen uns auf die Herausforderung!

Hygienische

Messtechnik

Unsere Messtechnik für aseptische Anwendungen verfügen über eine extreme Genauigkeit und erfüllen die gerade in der Lebensmittel-industrie notwendigen hohen Ansprüche an hygienische Produktionsprozesse. Sie verfügen in der Regel über aseptische Messstellen und sind typischerweise am Gerät oder am PC programmierbar.

Sparen mit System

Am Beispiel der Trübungsmessung

Der kompakte Aufbau der Geräte und die modulare Prozessadaption sichern Anlagenverfügbarkeit bei gleichzeitiger Lagerreduzierung. Ein wartungsfreier Aufbau reduziert die Folgekosten.



- Kostenreduzierung durch Prozessoptimierung
- Reduzierung von Produktverlusten
- Senkung der Abwasserbelastung
- Optimierung der Reinigungsphasen
- Steigerung der Produktionsgeschwindigkeit
- Qualitätssicherung
- Ressourceneffizienz

Modular und easy to use



- Temperaturmesstechnik
- Druckmesstechnik
- Füllstand + Niveau
- Analysenmesstechnik
- Auswertung
- Kalibrierungen nach DIN-ISO 9000 bis 9004

www.seli.de

Innovative Automation.



Messtechnik im Hygienic Design



SDT02 Druckmessumformer
Genauigkeit 0,5%



SDT12 Druckmessumformer
mit Offset via externem
Teach, Genauigkeit 0,2%



SDT03 Druckmessumformer
parametrierbar via Display
Genauigkeit 0,1%

Hygienische Drucksensoren kommen in einer Vielzahl von Applikationen der Lebensmittel Industrie zum Einsatz.

Anwendungen sind Bereiche wie Prozessdruck, Hydrostatische Füllstandmessung oder Volumenmessung sowie Differenzdruckmessung in druckbeaufschlagten Behältern.

Applikationen Getränke- / Saft- / Lebensmittelherstellung

- Füllstandmessung in kleinen Lagerbehältern
- Füllstandmessung im Schokolade-Großbehälter mit Rührwerk
- Füllstandmessung im Lagertank für flüssige Medien
- Füllstandmessung im Abfülltank
- Füllstandmessung im Zuckerlösetank
- Drucküberwachung in den Autoklaven
- Füllstandmessung in der Abfüllmaschine
- Dichtemessung von Saft im Konzentrator
- Füllstand- und Druckmessung beim Mischen der Speiseeis-Zutaten
- Füllstandmessung im Eindicker für Zuckerrübensaft
- Dichte- und Druckmessung beim Eindampfen von Gewürzen
- Füllstandmessung bei der Herstellung von Kaugummirohmasse

Innovative Geräte- technologie

- Vereinheitlichung des Werksstandards durch innovativen Geräteaufbau
- Wartungsfreie Geräte ohne Verschleißteile
- Einfache Inbetriebnahme in kürzester Zeit
- Einfache Überprüfbarkeit mittels Referenzsets
- Lagerreduzierung durch modularen Aufbau
- Kostenreduzierung. Reduzierung Produktverlust. Reduzierung Lageraufwand. Einsparung von Wartungskosten.