

download pdf



Druckmesstechnik für Food & Beverage

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

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



Varivent Triclamp Milchrohr
Beispiel modularer Prozessadaption

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

Innovative Automation.

Produkte – Hersteller

Präzision und Perfektion.

Innovative Automaten

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.

www.seli.de



Seli Druckmesstechnik

Applikationen in Molkereien

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.

Molkerei Applikationen

- Füllstand- und Druckmessung im Rohmilchtank
- Füllstandmessung im Rühr- und Ansatzbehälter für Fruchtjoghurt
- Füllstandmessung im Konfitüre-Kochkessel
- Druckmessung im Vorerhitzer in der Leitung des Kühlmediums
- Druckmessung im Homogenisierer
- Füllstandmessung im Lagertank für Milch und Milcherzeugnisse
- Druckmessung bei der Pasteurisierung im Wärmetauscher
- Füllstandmessung im Ansatzbehälter Milchkulturen
- Füllstandmessung im Lagerbehälter für Lab
- Druckmessung in der Käsewanne

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.