

Meno perdite di prodotto con la misurazione della torbidità modulare

Torbidimetro relativo ITM-51

Vantaggi nel processo di produzione

ITM-51 consente una separazione di fase attiva e automatizzata attraverso l'analisi in linea del livello di torbidità e una commutazione attiva e precisa invece di una separazione di fase passiva attraverso il controllo del tempo o del volume. In questo modo si evita una perdita di prodotto e/o di qualità in ogni fase del processo.

- Riduzione al minimo della perdita di materie prime e quindi della perdita di valore
- Si evita il riempimento con il mezzo sbagliato
- Riduzione dei costi di trattamento delle acque reflue
- Evitare analisi aggiuntive dei campioni
- Migliore concentrazione possibile e quindi qualità costante di prodotti come latte / panna o birra / mosto di birra
- Controllo efficiente dei separatori nei birrifici per una qualità costante della birra non filtrata



L'ITM-51 consente una separazione di fase attiva, automatizzata e indipendente dalla temperatura durante il ritorno di prodotto / acido / alcali / acqua.

- Controllo preciso del grado di sporcizia del supporto
- Utilizzo multiplo ottimale dei mezzi di pulizia
- Riduzione dei costi grazie al minore smaltimento dei materiali
- Minimizzazione del tempo di pulizia e quindi anche del consumo di acqua: commutazione attiva dopo aver raggiunto il grado di pulizia desiderato attraverso l'analisi della torbidità in linea, e non dopo un controllo passivo e a tempo fisso

Esperienza pratica / applicazioni

- Riduzione della perdita di prodotto, oltre a un risparmio del 15% sui costi grazie alla riduzione delle acque reflue.
- Minor numero di analisi di laboratorio necessarie, con conseguente riduzione del personale e del tempo
- 3.000 litri di consumo d'acqua in meno per processo CIP
- ITM-51 monitora la contaminazione dei prodotti lattiero da parte del glicole nei sistemi di raffreddamento
- 80% in più di costanza nella qualità del prodotto finale grazie alla separazione più precisa di panna, latte e latte scremato
- Livello di torbidità costante per la birra artigianale senza filtraggio grazie al controllo preciso del separatore in un birrificio





Dati tecnici in sintesi

- Opacimetro compatto a filo frontale che utilizza il metodo della luce retrodiffusa
- Tecnologia ibrida Flex con interfaccia digitale + analogica (IO-Link + 4...20 mA)
- Gamma estesa di temperatura e pressione (temperatura di processo fino a 130°C, pressione -1...20 bar)
- Indipendente dal colore (lunghezza d'onda 860 nm)
- Elevata riproducibilità: ≤ 1 % del valore finale
- Valore misurato selezionabile (%TU, NTU, EBC)
- Campo di misura: 200...300.000 NTU equivalenti
- Smart Replace Design: semplice sostituzione di tutti i componenti, semplicemente collegandoli



Piattaforma di sensori Flex-Hybrid con IO-Link e 4...20 mA

La tecnologia ibrida Flex con IO-Link e 4...20 mA combina il meglio dei due mondi: I dati del sensore possono essere trasmessi in modo digitale, analogico o in parallelo. La comunicazione bidirezionale consente il monitoraggio dello stato e la manutenzione preventiva in qualsiasi momento, per evitare i tempi di fermo della produzione. L'installazione e la messa in servizio consentono di risparmiare tempo e denaro grazie alla tecnologia plug and play, mentre la sostituzione del sensore è più semplice che mai grazie allo "Smart Replace Design" con rilevamento, configurazione e parametrizzazione automatici.

