

Trübungssensoren

Artikel vom **27. November 2019**
 Mess- und Prüfgeräte, Sensoren



Die neuen Trübungssensoren von Mettler-Toledo bieten hohe Leistung und einfache Handhabung.

Eine neue Serie an robusten sowie wartungsarmen Trübungs- und Farbsensoren für Brauereien und Molkereien bringt Mettler-Toledo auf den Markt. Die neue Serie »InPro86x0i« ist in zwei Modellen erhältlich. Der »InPro 8610i« ist für die Bierherstellung im Sudhaus konzipiert, um eine gleichbleibende Würzequalität sicherzustellen. In Molkereien überwacht er die Klärung von Molke, das Kondensat von Molke und Wasser sowie die Wärmetauscher. Der »InPro 8630i« ist für Kühlblockanwendungen in Brauereien vorgesehen, einschließlich der Überwachung der Bierhelligkeit und der Bierfarbe nach dem Mischen. Beide Sensoren verfügen über einen sehr großen Messbereich sowie erweiterte Diagnosefunktionen, die den Sensorzustand permanent überwachen und bei bevorstehenden Problemen warnen, auch bei Verschmutzungen der optischen Fenster. Die Sensoren verhalten sich tolerant gegenüber hohen Prozess- und Reinigungstemperaturen ohne Luftkühlung. Weitere wesentliche Merkmale betreffen die Direktmontage und eine schnelle Inbetriebnahme ohne Senderkonfiguration. Folglich sind eine hohe Leistung, der geringe Wartungsaufwand und die große Toleranz in Produktionsumgebungen gegeben.

Hersteller aus dieser Kategorie

Vega Grieshaber KG

Am Hohenstein 113

D-77761 Schiltach

07836 50-0

info.de@vega.com

www.vega.com

[Firmenprofil ansehen](#)

Winopal Forschungsbedarf GmbH

Bahnhofstr. 42

D-31008 Elze

05068 99990-10

info@winopal.com

www.winopal.com

[Firmenprofil ansehen](#)

Jumo GmbH & Co. KG

Moritz-Juchheim-Str. 1

D-36039 Fulda

0661 6003-0

mail@jumo.net

www.jumo.net

[Firmenprofil ansehen](#)
