

Trübungssensoren

Artikel vom 27. November 2019



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 Prozessund 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

Balluff GmbH

Schurwaldstr. 9 D-73765 Neuhausen a.d.F. 07158 173-0 balluff@balluff.de

www.balluff.com Firmenprofil ansehen

Anton Paar Germany GmbH

Hellmuth-Hirth-Str. 6 D-73760 Ostfildern 0711 72091-0 info.de@anton-paar.com www.anton-paar.com Firmenprofil ansehen

ProMinent Deutschland GmbH

Maaßstr. 32/1 D-69123 Heidelberg 06221 842-1800 info@prominent.com www.prominent.de Firmenprofil ansehen

© 2025 Kuhn Fachverlag