Schwingungs-/Temperaturüberwachung

Artikel vom **9. März 2021**
Mess- und Prüfgeräte, Sensoren



Schwingungs- und Temperaturüberwachung mit 4 Sensoren und einem Gateway einfach über WLAN (Bild: Flir).

Fertigungseinrichtungen, in der Nahrungsmittel- und Getränkeherstellung profitieren von einer 24/7-Zustandsfernüberwachung. Durch die Kombination leistungsfähiger Schwingungs- und Temperaturerkennung bietet Flir hierfür ein komplettes Lösungsset an. Die Schwingungserkennung hilft nicht nur, frühzeitig Problem zu erkennen und Wartungsüberraschungen zu vermeiden, sondern sorgt auch dafür, dass das Personal seinen Wartungsplan priorisieren und optimieren kann, um die Effizienz zu erhöhen und Ausfallzeiten zu reduzieren. Die Schwingungs- und Temperaturüberwachung »SV87-KIT« lässt sich hierzu einfach konfigurieren und auf jeder Oberfläche im Bereich eines WLAN-Netzwerks installieren. Dadurch kann das Wartungspersonal Schwingungs- und Temperaturänderungen in Echtzeit sowie im zeitlichen Verlauf nachverfolgen, um potenziell schwerwiegende Probleme vorherzusagen, bevor diese einen Ausfall verursachen können. Im Lieferumfang sind vier externe Schwingungs- und Temperatursensoren sowie ein kabelloses Gateway zur dauerhaften Überwachung der Schwingungs- und Temperaturdaten von betriebskritischen Anlagen enthalten. Eine Erweiterung um weitere Sensoren und Gateways ist laut Hersteller möglich. Die Daten lassen sich über das WLAN-Netzwerk auf Tablet, Smartphone oder Computer

übermitteln. So können Trends sichtbar gemacht und beim Überschreiten eines Grenzwerts Alarmmeldungen über eine App oder per E-Mail gesendet werden.

Hersteller aus dieser Kategorie

Jumo GmbH & Co. KG
Moritz-Juchheim-Str. 1
D-36039 Fulda
0661 6003-0
mail@jumo.net
www.jumo.net
Firmenprofil ansehen

---

a.b.jödden gmbh
Campus Fichtenhain 46
D-47807 Krefeld
02151 516259-0
info@abj-sensorik.de
www.abj-sensorik.de
Firmenprofil ansehen

Seli GmbH Automatisierungstechnik
Dieselstr. 13
D-48485 Neuenkirchen
05973 9474-0
Zentrale@seli.de
www.seli.de
Firmenprofil ansehen

© 2025 Kuhn Fachverlag