



Badger Meter Europa

Coriolis MultyMass MMC2

Gıda Endüstrisi

Badger Meter GmbH
Nürtinger Str. 76
72639 Neuffen (Germany)
Tel. +49-7025-9208-0
Fax +49-7025-9208-15
www.badgermeter.de

Yenilikçi çözümler

- Debi –Yoğunluk–Konsantrasyon- Sıcaklık
- İletken olmayan, ve alkol, şerbet, krema, meyve-suyu konsantrasyonu, aromatikler, yağlar, deiyonize su dahil kritik akışkanların ölçümü
- Minimum ek masrafla yüksek doğrulukta yoğunluk ölçümü (0,001 kg/l)
- Direk konsantrasyon hesaplamaları (alkol muhtevası, BRİX, yağ muhtevası)
- Mükemmel temizlenebilirlik, CIP ve SIP @180°C, EHEDG sertifikalı

Coriolis MultyMass MMC2 inkişâfı neticesinde karmaşık olmayan ölçüm aletidir ki katiyetle gelişmiş Coriolis teknolojisine haizdir. S-tasarımı sebebiyle, en zor uygulamalarda bile tesisatları her yönde mümkündür. Ve bütün bu avantajları, daima yüksek Badger Meter kalitesi ve cazib fiatları ile...

Tam ihtiyaca göre endüstriyel kullanımda hâşin tasarı

- Parlatılmış boru sayesinde düz yüzeyler
- Simetrik S-tasarısı, her yönde kendinden-drenajlı
- Harici tesirlere duyarsız, mesela, müdahil gaz veya katı muhteva



Multivariable ölçümler

- Direk kütle akış debisi ölçüm, %0.1 kat'ı doğrulukla
- Yüksel yoğunluk ölçümü doğruluğu 0.001 kg/dm³
- Akışkanın doğru sıcaklık ölçümü 1°C
- Batch uygulamaları, kütle birimleri cinsinden

Hizmet esnekliği ve seçim

- Geniş alet ebat aralığı DN15 ilâ DN150
- Çeşitli, hijyenik bağlantı konsepti (TriClamp®, DIN11864, vb.)
- EHEDG sertifikalı; bu yüzden 0,5 µm'deki düz borular gibi temizlenmesi ideal
- PROFIBUS PA 3.0 haberleşme



Coriolis MultyMass MMC2 – Gıda ve içecek endüstrisi için çözümler

Coriolis MultyMass MMC2 süt işleminin pek çok sahasındaki uygulamalarında tatmin edicidir. Örneğin : Krema ölçümleri, yağ muhtevası ölçümleri, kuru madde ölçümleri, ve whey konsantrasyonu ve dahası diğer uygulamalar. İlaveten, direk kütle akış debisi ölçümü, yoğunluk ve konsantrasyon ölçümü, bilhassa avantajdır.

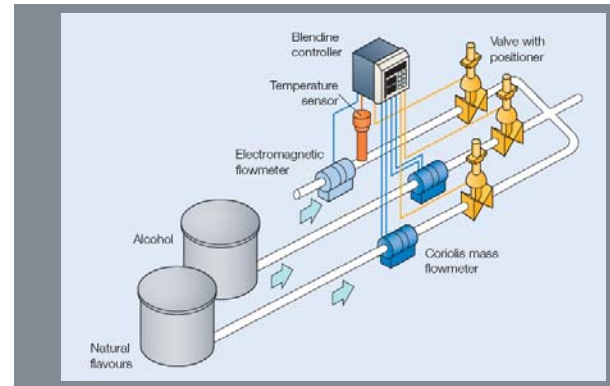


Elektromagnetik debimetre ölçüm prensibine nazaran Coriolis teknolojisinin modern şıra ve içecek endüstrisinde daha fazla uygulaması bulunur. Hacim, sıcaklık ve basınç değişimlerinin bir fonksiyonu olduğundan, Coriolis MultyMass MMC2, direk kütle akış debisini ölçtüğünden önemli bir kazançtır. Doğrulama hesaplamaları ve kompanzasyonlar geçmişe ait şeylerdir. Şerbetçiotu özütü benzeri iletken olmayan sıvılar, aromatikler bile problemsiz ölçülebilir.

Süt ürünlerinin yağ konsantrasyonunun ayarlanmasında, meyve suyu içecekleri, ve likör karışımı proseslerinde, Coriolis MultyMass MMC2 eşzamanlı olarak akış debisi ve yoğunluk ölçümlerinde kullanılır ki buradan konsantrasyon tayinleri yapılabilir. Karışım oranı, ayrıca Coriolis MultyMass MMC2'den yoğunluk sinyali kullanılarak doğrulanabilir.

Yüksek Brix değerlerindeki şerbetin esasen iletkenliği yoktur, bu, elektromagnetik debimetre kullanılarak ölçülemeye engeldir. Bu durum, Coriolis MultyMass MMC2'nin mükemmel bir alternatif olduğuna ispatır. Yüksek viskozitelere, ayrıca güvenilir surette çalışır. Diğer ideal avantajı, Coriolis enstrümanının yoğunluk sinyalinden Brix değerinin tayinidir. Coriolis MultyMass MMC2 konvertörü çıkış değeri olarak Brix değerini iltava eder. Gerekli **yoğunluk-Brix** tablosu konvertörde kayıtlıdır.

Akış debisi son derece doğru ölçülmek istendiğinde alkol iletken olmadığında(n), Coriolis MultyMass MMC2 ideal bir enstrümandır. Akış debisi, yoğunluk ve sıcaklığın multivariable ölçümü, ilaveten prosesi sadeleştirir.



Kütle akış ölçümlerine ilaveten, konsantrasyon nişasta çözeltileri için bir tayindir. 16 santrafuj kurulmakta, misalen nişasta çözeltisi sıfır su muhtevasına irca eder. Konsantrasyon değeri santrafuj rotasyonel hızını kontrol eder. Bu örnek, Coriolis MultyMass MMC2'nin gücünü ispat eder: en yüksek doğrulukta kütle akış debisi, yoğunluğun multivariable ölçümünü.

İhtiva

Timsali akışkanlar

- Alkol
- Yağlar(bitkisel)
- Yağlar(gıda)
- Lapalar
- Pastes
- Konsantreler
- Asitler
- Leaching
- Süt ürünler.
- Bira katkıları
- Tatlandırıcılar
- Mayonez
- Bira
- Krema
- Likörler
- Şerbet (Liquid sugar)
- Çikolata
- Whey concentration
- Deiyonize su
- Meyve suyu