Anwenderbericht

Typ:
Sonicont USN

Ultraschallsensor Sonicont USN als
Niveauwächter im Lebensmittelbereich

Die Anwendung

In einem Anmischbehälter mit Rührwerk wird ein Sauerteig nach Rezept zubereitet. Anschliesend muss der Teig einen Reifeprozess zur Versäuerung und Vergärung durchlaufen. Während des Ruhens quilt der Teig immer wieder auf. Um ein Überlaufen des Behälters zu verhindern muss ein Füllstandssensor das Niveau überwachen und ein Rührwerk zuschalten, so das der Teig wieder absinkt. Dieser Prozess läuft über mehrere Stunden. Der eingesetzte Sensor muss die gängigen Lebensmittelstandards erfüllen. Außerdem darf die Messung durch die Vergärung nicht negativ beieinflusst werden.

Die Prozessdaten

- Füllgut: Sauerteig
- Behälter: Stehender Rundtank mit Rührwerk
- Temperatur: ca. 40 °C
- Prozessanschluss: Gewinde, G1”

Anwenderbericht

Ultraschallsensor Sonicont USN als

Niveauwächter im Lebensmittelbereich

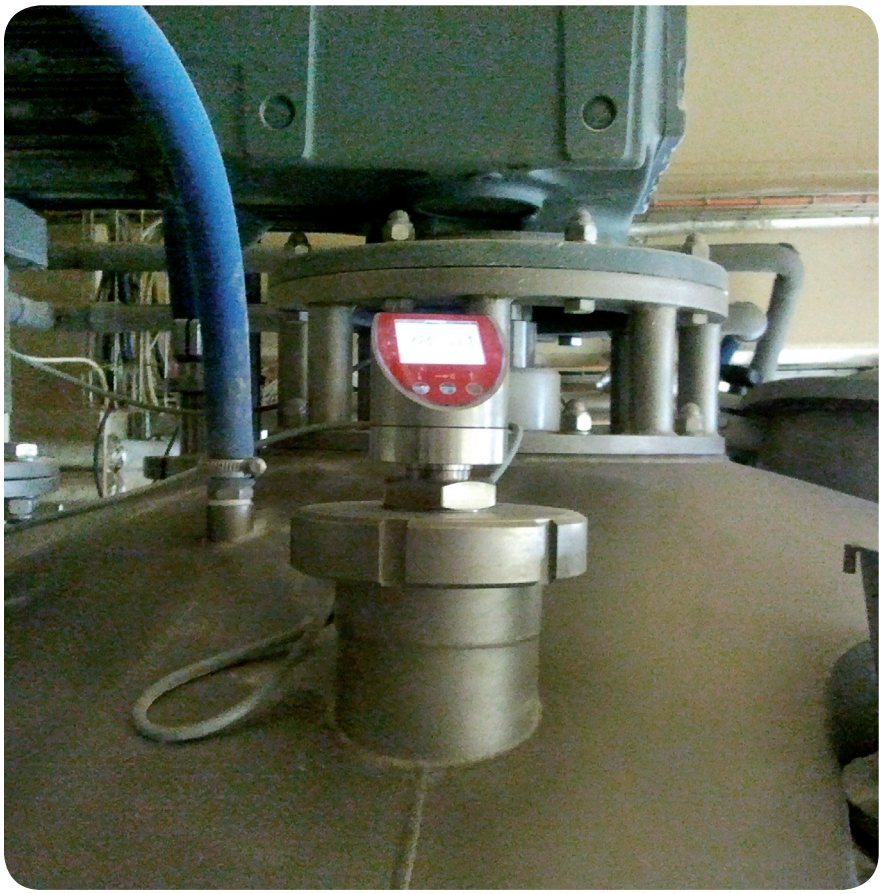
Die Lösung

Da der Sauerteig klebrig und anhaftend ist muss die Messung berührungslos erfolgen.
Der Ultraschallsensor Sonicont USN, ist für diese Aufgabe hervorragend geeignet. Er erfasst berührungslos das Teigniveau und schaltet zuverlässig das Rührwerk ein.

Mit einer langsamen Pulsrate und der Ausblendfunktion kann das Rührwerk ausgeblendet werden.
Außerdem beeinflussen ihn die aufsteigenden Gärgase nur gering und ist druckstabil bis 2 bar.
Somit ist ein zuverlässiger Produktionsablauf gewährleistet.

Die Vorteile

- *schnelle Montage und einfache Inbetriebnahme*
- *Temperaturstabil von -40 ... +85°C*
- *Druckfest von 0,3 ... 2 bar*
- *geringe Blockdistanz*
- *Edelstahl Anschlussgehäuse*
- *großes farbiges TFT-Display*
- *direkte Schaltausgänge*



Die Kunden in der Praxis

- Bäckereien

Sonicont USN

Anzeige USN