



Hygiene unter Hochdruck: VEGA Druck- und Füllstandsensoren für Molkereibetriebe

Wertvoll und gesund ist Milch nicht nur dank ihrer Proteine, Mineralien und Vitamine. Auch ihre hygienische Weiterverarbeitung trägt wesentlich dazu bei. Neue kompakte Messgeräte von VEGA beweisen, dass **Automatisierung in der Milchproduktion** beides gleichzeitig sein kann: Einfach und wirtschaftlich, dabei kompromisslos hygienisch und sicher.

Bis Milch in das gewünschte Endprodukt veredelt ist, wird sie in zahlreichen Prozessschritten aufbereitet. Überwacht von Sensoren, die dabei an allen Ecken und Enden ganz unterschiedliche Anforderungen meistern müssen. Vom Differenzdruck an den Wärmetauschern bis hin zur CIP-Reinigung, bei der Chemikalien die Geräte belasten.

IO-Link für mehr Effizienz

Mit neuen kompakten **Drucksensoren** und **Grenzschildern** mit IO-Link lassen sich speziell Hygieneanwendungen wirtschaftlich automatisieren und überwachen. So, dass beim Kunden immer ein gleichwertiges Produkt ankommt. IO-Link sichert dabei Transparenz durch die gesamte Produktionskette hindurch und die nahtlose Kommunikation von der Feldebene bis in das Leitsystem. Viele geräteübergreifende Anschlussmöglichkeiten schaffen zusätzliche Flexibilität und optimale Hygiene.



Zeit sparen beim CIP



Zeit ist für Molkereiprozesse ein zunehmend entscheidender Faktor und gerade die hygienegerechte Produktion erfordert viel davon. Zu den zeitintensiven Prozessschritten zählt die CIP-Reinigung. Einsparungspotenzial liegt hier wesentlich darin, Anlagen durch konsequentes Hygienedesign schneller zu reinigen und zu sterilisieren. Milchprodukte, speziell besonders fetthaltige, und Zusatzstoffe fordern den Werkstoffen der Messgeräte einiges ab. Dazu verlangen aggressive Reinigungsmittel nach entsprechend hoher chemischer Beständigkeit. Die neuen Geräteserien **VEGABAR** und **VEGAPPOINT** sind robust genug für beides.

Hygienic Design bis ins Detail

Alle Oberflächen der Sensoren **VEGABAR** 29 und 39, die mit dem Medium in Berührung kommen, werden aus Edelstahl gefertigt und besitzen optimale Rauigkeitswerte. Darüber hinaus sind VEGABAR 28 und 38 in hochrobuster Keramikausführung und **VEGAPPOINT**-Sensoren als PEEK Ausführungen erhältlich. Alle Materialien sind nach FDA und EG 1935/2004 zugelassen und die Konstruktion nach EHEDG und 3-A zertifiziert.



Wie können Sensoren in hygienische Prozesse integriert werden? | VEGA talk

Anwendungen

- Rohmilchtank
- Lagertank für Milch und Milcherzeugnisse
- Ansatzbehälter von Milchkulturen
- Lagerbehälter für Lab

Produkte



VEGAPOINT 24



VEGABAR 28



VEGABAR 39

Weitere Artikel



