



Processi sicuri per alimenti perfetti grazie ai sensori

Oggi giorno disponiamo di una varietà di alimenti senza precedenti. Per i consumatori, la qualità affidabile e l'igiene ineccepibile sono requisiti fondamentali. Con la tecnica di misura di VEGA, i produttori possono soddisfare entrambi, semplificando allo stesso tempo i propri processi.

Igiene fin nei minimi dettagli

La **produzione alimentare** è considerata altamente sensibile e di conseguenza i suoi processi sono elaborati e impegnativi. Gli standard richiesti nella produzione si ripercuotono anche sui requisiti della tecnica di misura impiegata. I sensori di livello e pressione di VEGA sono pertanto certificati secondo le comuni norme per l'industria alimentare e farmaceutica e sono conformi agli standard

FDA
ISPE GAMP
ASME-BPE
EHEDG
3-A Sanitary

Sono realizzati esclusivamente con materiali resistenti alla corrosione e consentono una pulizia efficiente per la rimozione sicura dei microrganismi. Le superfici dei sensori che entrano a contatto con il prodotto soddisfano gli standard di progettazione per usi in ambiente igienico (hygienic design): hanno una rugosità superficiale ottimale inferiore a $0,8 \mu\text{m}$ e sono disponibili anche con lucidatura elettrolitica. Per quanto possibile i sensori sono privi di guarnizioni. Gli strumenti di misura di VEGA sono inoltre concepiti per gli aspetti più critici dei processi CIP.

Un allacciamento, molteplici possibilità

I sensori VEGA sono facilmente integrabili in impianti preesistenti. Questo è reso possibile dagli attacchi standardizzati. Gli adattatori igienici disponibili aumentano la flessibilità e facilitano i processi. Inoltre sono estremamente robusti e stagni alla diffusione. Il sistema di adattatori fornisce dunque la soluzione ad hoc per qualsiasi configurazione dell'installazione.



Una panoramica esemplare:



per ogni singola applicazione è disponibile il sensore VEGA ad hoc.

Sensori per la misura di livello

VEGAPULS 42

- Idoneo all'impiego in presenza di rapidi cambiamenti di livello
- Interconnessione dei dati di processo grazie a IO-Link
- Esercizio esente da manutenzione grazie alla tecnologia radar a 80 GHz
- Un anello luminoso assicura la leggibilità anche da lontano

VEGAPULS 6X

- Elevata precisione di misura
- Elevata focalizzazione
- Installazioni interne al serbatoi, come gli agitatori, non influenzano la precisione della misura
- Misura affidabile di prodotti con cattive caratteristiche di riflessione, come i prodotti contenenti olio

Sensori per la misura di soglia di livello

VEGASWING 61

- Impiegabile universalmente per tutti i liquidi
- Particolarmente idoneo all'impiego come protezione di troppo-pieno e contro il funzionamento a secco in serbatoi di stoccaggio dei detergenti grazie alla sicurezza di rilevamento e alla lunga durata utile

VEGAPOINT

- L'attacco universale opzionale per adattatori igienici facilita l'installazione e riduce la tenuta a magazzino
- Un anello luminoso assicura la leggibilità anche da lontano

Sensori per la misura di pressione

VEGABAR 28

- Monitoraggio sicuro della pressione di gas, vapori e liquidi fino a 130°C
- Innovativa cella di misura in ceramica CERTEC®
- L'attacco universale opzionale per adattatori igienici facilita l'installazione e riduce la tenuta a magazzino

Soluzioni digitali per un monitoraggio semplice



Non tutti i punti di misura sono liberamente o comodamente accessibili. Per questo i sensori di VEGA dotati di Bluetooth possono essere calibrati comodamente tramite un terminale mobile come smartphone o tablet. L'app VEGA Tools assicura massima semplicità di messa in servizio e configurazione.

[Maggiori informazioni sull'app VEGA Tools](#)

Settori correlati



Sensori per la produzione alimentare



VEGAPULS 42



VEGAPULS 6X



VEGASWING 61



VEGAPOINT 24



VEGABAR 28

Articoli simili





