



Sensoren ermöglichen sichere Prozesse für perfekte Lebensmittel

Die Auswahl an Lebensmitteln ist heutzutage so groß wie nie. Zuverlässige Qualität und einwandfreie Hygienebedingungen sind für Verbraucher längst zur Grundvoraussetzung geworden. Mit VEGA-Messtechnik können Produzenten beides sicherstellen und gleichzeitig ihre Prozesse vereinfachen.

Hygiene bis ins kleinste Detail

Die **Lebensmittelherstellung** gilt als hochsensibel, die Prozesse dort sind entsprechend aufwendig. Die besonderen Ansprüche, die an die Produktion gestellt werden, schlagen sich auch in den Herausforderungen an die eingesetzte Messtechnik nieder. Die VEGA-Sensoren für Füllstand und Druck sind daher nach den gängigen Normen für die Lebensmittel- und Pharmaindustrie zertifiziert und entsprechen

FDA
ISPE GAMP
ASME-BPE
EHEDG
3-A Sanitary

Sie bestehen ausschließlich aus korrosionsfreien Werkstoffen und lassen sich effizient reinigen, sodass Mikroorganismen sicher entfernt werden. „Hygienic by Design“ lässt sich auch an den Sensoroberflächen veranschaulichen, die mit dem Produkt in Berührung kommen: Sie haben spezielle Rauigkeitswerte von weniger als 0,8 µm und sind sogar electropoliert verfügbar. Auf Dichtungen wurde möglichst verzichtet. Die VEGA-Messgeräte sind außerdem auf die kritischen Aspekte von CIP-Prozessen ausgelegt.

Ein Anschluss – viele Möglichkeiten

VEGA-Sensoren lassen sich schnell in bestehende Anlagen integrieren. Möglich machen das die standardisierten Anschlüsse. Die verfügbaren Hygieneadapter sorgen für noch mehr Flexibilität beim Anwender und erleichtern die Prozesse. Sie sind zudem diffusionsdicht und extrem robust. So liefert das Adaptersystem für jede Einbausituation die passende Lösung.



Eine beispielhafte Übersicht:



Für jede Anwendung gibt es den passenden Sensor von VEGA.

Sensoren zur Messung von Füllstand

VEGAPULS 42

- Geeignet für schnelle Füllstandwechsel
- Einfache Vernetzung der Prozessdaten dank IO-Link
- Wartungsfreier Betrieb mit 80 GHz-Radar-Technologie
- Leuchtring ermöglicht einfache Ablesbarkeit auch aus der Ferne

VEGAPULS 6X

- Hohe Messgenauigkeit
- Hohe Fokussierung
- Einbauten wie Rührwerke beeinflussen das präzise Messergebnis nicht
- Zuverlässige Messung von Medien mit geringsten Reflexionseigenschaften, etwa ölhaltige Produkte

Sensoren zur Messung von Grenzstand

VEGASWING 61

- Universell für alle Flüssigkeiten einsetzbar
- Dank sicherer Detektion und hoher Standzeit als Überlauf- und Trockenlaufschutz in Lagertanks für Reinigungsmittel besonders geeignet

VEGAPOINT

- Optionaler Universalanschluss für Hygieneadapter erleichtert Installationsaufwand und reduziert Lagerhaltung
- Leuchtring ermöglicht einfache Ablesbarkeit auch aus der Ferne

Sensoren zur Messung von Druck

VEGABAR 28

- Sichere Drucküberwachung von Gasen, Dämpfen und Flüssigkeiten bis 130 °C
- Innovative CERTEC®-Messzelle aus Keramik
- Optionaler Universalanschluss für Hygieneadapter erleichtert Installationsaufwand und reduziert Lagerhaltung

Digitale Lösungen für einfache Überwachung



Nicht jede Messstelle ist frei zugänglich oder bequem zu erreichen. Deshalb lassen sich VEGA-Sensoren mit Bluetooth über ein mobiles Endgerät wie Smartphone oder Tablet komfortabel bedienen. Die VEGA Tools-App ermöglicht eine einfache Inbetriebnahme und Konfiguration.

[Mehr zur VEGA-Tools App](#)

Verwandte Branchen



Sensoren für die Lebensmittelproduktion



VEGAPULS 42



VEGAPULS 6X



VEGASWING 61



VEGAPOINT 24



VEGABAR 28

Ähnliche Beiträge





