



Sûr

Mesure fiable indépendamment des conditions du process

Économique

Fonctionnement optimal de l'installation

Confortable

Montage et mise en service aisées

Mesure de niveau de produits laitiers

En laiterie, dans les cuves de préparations de produits laitiers (boissons lactées, crèmes,...), la mesure de niveau est souvent effectuée par un capteur hydrostatique monté en fond de cuve. Cependant ce principe de mesure est fortement dépendant des variations de densité et se montre sensible aux grandes variations de température générées par les cycles de nettoyage en place (NEP).

[En savoir plus](#)



