



Os sensores viabilizam processos seguros para alimentos perfeitos

A variedade de alimentos nunca foi tão grande como hoje em dia. Uma qualidade confiável e condições de higiene impecáveis são, há muito tempo, um requisito básico para os consumidores. Os produtores podem assegurar isso e, ao mesmo tempo, simplificar seus processos através da tecnologia de medição da VEGA.

Higiene até os mínimos detalhes

A **produção de alimentos** é considerada altamente sensível e seus processos são extremamente complexo. Os requisitos especiais impostos à produção também se refletem nos desafios enfrentados pela tecnologia de medição utilizada. Os sensores de nível e pressão da VEGA são, portanto, certificados de acordo com as normas vigentes para as indústrias alimentícia e farmacêutica e estão em conformidade com os padrões

FDA
ISPE GAMP
ASME-BPE
EHEDG
3-A Sanitary

Seus materiais são completamente insensíveis à corrosão e permitem uma limpeza eficaz e a remoção segura de micro-organismos. "Hygenic by Design", claramente visível também nas superfícies do sensor que entram em contato com o produto: Sua rugosidade é inferior a 0,8 µm e está disponível até como versão eletropolida. Sempre que possível, evitou-se o uso de juntas de vedação. Além disso, os instrumentos de medição da VEGA são projetados sob consideração dos aspectos críticos de processos CIP.

Uma conexão - diversas possibilidades

Os sensores da VEGA podem ser facilmente integrados em sistemas já existentes. Isso é possível graças às conexões padronizadas. Os adaptadores de higiene disponíveis oferecem ainda mais flexibilidade ao usuário e simplificam os processos. Eles também são à prova de difusão e extremamente robustos. O sistema de adaptadores oferece a solução certa para cada situação de instalação.



Uma visão geral exemplar:



há um sensor da VEGA ideal para cada aplicação.

Sensores para a medição de nível de enchimento

VEGAPULS 42

- Adequado para mudanças rápidas no nível
- Integração simples dos dados do processo em rede graças a IO-Link
- Funcionamento livre de manutenção com tecnologia de radar de 80 GHz
- Um anel luminoso permite a fácil leitura, mesmo à distância

VEGAPULS 6X

- Alta precisão de medição
- Alta focalização
- Acessórios como agitadores não influenciam o resultado preciso da medição
- Medição confiável de produtos com as mais baixas propriedades de reflexão, como produtos que contêm óleo

Sensores para a medição de nível limite

VEGASWING 61

- Uso universal para todos os líquidos
- Especialmente adequado como proteção contra transbordo e funcionamento a seco em tanques de armazenamento de produtos de limpeza, graças à detecção segura e à longa vida útil

VEGAPOINT

- Conexão universal opcional para os adaptadores de higiene facilitam a instalação e reduz a necessidade de estoque
- Um anel luminoso permite a fácil leitura, mesmo à distância

Sensores para a medição de pressão

VEGABAR 28

- Monitoramento seguro de gases, vapores e líquidos até 130 °C
- Célula de medição inovadora CERTEC® feita de cerâmica
- Conexão universal opcional para os adaptadores de higiene facilitam a instalação e reduz a necessidade de estoque

Soluções digitais facilitam o monitoramento



Nem todo ponto de medição pode ser acessado livremente. Por esse motivo, os sensores da VEGA com função de Bluetooth podem ser configurados convenientemente com o dispositivo móvel, como smartphone ou tablet. O app VEGA Tools simplifica o comissionamento e a configuração.

[Mais informações sobre o app VEGA Tools](#)

Indústrias relacionadas



Sensores para a produção de alimentos



VEGAPULS 42



VEGAPULS 6X



VEGASWING 61



VEGAPOINT 24



VEGABAR 28

Artigos relacionados





