



VEGABAR 38能够可靠地测量乳液管道中的压力，由此防止泵机发生故障

可用勺舀起的卡布奇诺泡沫，松松的奶油蛋糕和黄油汤 - 味蕾在舌尖上爆炸，这不仅是因为芬芳，而往往是源于产品的粘稠度。属于FrieslandCampina集团的荷兰Kievit公司是专门制造这种味觉体验的专家。产品的功能成分可确保食品和饮料的美味、质地的完美和感官享受。“与客户一起，我们为**饮料和食品工业**开发配料，例如发泡霜、咖啡和可可混合物、脂肪粉、搅打剂、功能性混合物、微胶囊和蛋糕乳化剂”，在Meppel镇的Kievit基地负责工作准备和计划的主管Ger van den Berg解释说。在此，使用乳化、喷雾干燥、微囊化和集聚等技术，以将液体转化为粉末或赋予产品特定的性能。

长年的伙伴式合作关系

在压力和物位测量方面，FrieslandCampina Kievit公司已经与位于德国希尔塔赫的VEGA公司合作了大约15年之久。如今，各种VEGA传感器都在这里得到使用。van den Berg这样来解释他的选择：“我很欣赏这些仪表的可靠性，并且知道不用为它们的使用担惊受怕。”“根据多年的经验，自然会对仪表的运行好坏有预感。”

比如，从2006年起，就有一台VEGA雷达传感器在原料料仓里运行。当时，市场上只提供基于26 GHz的VEGAPULS 68。由于原料的Dk值很低，因此，始终难于获得精确的测量结果。当基于80 GHz的**VEGAPULS 69**上市后，该团队没有蹉跎，立即改用这款高频率仪表。这样，测量的不可靠性立即烟消云散。此外，从2011年起，将同样采用非接触式测量的雷达仪表**VEGAPULS 61**用于废水处理领域，同时投入使用的还有**限位开关**，如VEGACAP, VEGASWING, VEGAVIB。此外，VEGA的众多**压力测量仪表**还用于监测脂肪的加工、仓储和过滤工艺。

及时介入



多年来，一个测量点始终处于被观察状态：设备的这一部分负责监测乳化程度。那里普遍存在的工艺条件在食品生产领域具有典型性。暖和，所用水的温度达85°C，振动和压力冲击十分常见。通常，管路中的压力在-1和8 bar之间。乳液达到一定温度后，便立即用高压泵将它继续泵送。为了给高压泵供电，此回路中必须存在一个恒定的压力。因此，在泵机后安装了一只压力计，以便及早发现过滤器的受污情况。

van den Berg解释说：“过去，曾在这里使用了其他制造商的压力计，但由于其使用寿命短，故一直带来麻烦。”其他测量原理（例如流量测量）也无法保证仪表的正常运行。一方面，水分的渗透带来麻烦，另一方面，膜片也出现故障。van den Berg说：“但是，必须对整个过程进行测量，因为这是监测过滤器污染程度的唯一方法，而这又对泵机的正常运行至关重要。”

早在正式向市场推介之前，该公司就于2019年8月安装了新的VEGABAR 38。它是带有陶瓷测量元件的通用型压力变送器，可测量最高达130°C的气体、蒸汽和液体。利用这款非常紧凑的传感器可以实现简单而高效的自动化。最重要的是，在对待安全性、卫生性或精确性这些在食品生产中的决定性要求方面，该仪表不做丝毫让步。

增加了运行可靠性



有了用于新系列传感器的卫生型适配器的通用接口后，安装工作量减少了。可以根据需要选择过程接口，以满足现场要求。此外，该传感器还具有可现场操作的显示器，即全方位状态彩显，这是该仪表的一大特殊亮点。这不仅是出于视觉考量，而且因为可以自由选择灯环的颜色，因此还能调整颜色，以比如去适应不利的照明条件。由此可一眼识别测量过程是否正在进行，传感器是否正在开关或过程中是否存在故障。

标准化的IO-Link协议确保通信方式具有通用性，而且特别方便易用。

由此，仪表拥有

- 标准化的通信平台，
- 它确保数据的无缝传输，
- 且得以轻松地整合到系统中。

此外，通过智能手机或平板电脑可以方便地配置新的**VEGABAR** 测量仪表系列并读取其测量值。这使操作和处理变得更加容易，尤其是在具有许多管道和环环相扣的生产环境中，因为要接触到生产环节是非常费劲的。这恰恰是van den Berg在日常生活中特别重视的一个方面。

调试简便安全

由于这或多或少是一种尝试性操作，因此整个安装过程都有VEGA团队陪伴。不过，今后，我们将借助 **PACTware软件** 很方便地自行完成VEGA仪表的安装和调试，” van den Berg这样说，多年来，他一贯非常赞赏VEGA仪表的质量、可靠性和售后服务。此外：“我喜欢它的颜色。毕竟，感官愉悦也是必要的，” van den Berg笑称，并随即补充道：“自从将压力传感器投入使用以来，它一直正常工作。”



VEGABAR 38