



Sûr

Matériaux homologués FDA et CE 1935/2004

Économique

Concept plics® : livraison rapide, configuration et réglage uniformes

Confortable

Une mesure, trois valeurs : niveau, surpression, température

Cuiseur à confiture

Mesure de niveau dans un cuiseur sous vide

Les fruits dénoyautés et les autres ingrédients nécessaires à la fabrication de confiture sont pesés puis versés dans un cuiseur où ils sont chauffés lentement. Pour préserver la qualité des produits, la cuisson s'effectue sous vide à une température comprise entre 65 °C et 85 °C. Les fruits conservent leurs arômes et leur couleur. Les transmetteurs de pression surveillent la cuisson de la confiture. L'un d'eux détecte la pression du ciel gazeux dans le cuiseur, l'autre la pression totale en fond du cuiseur. La différence entre les deux mesures permet de calculer précisément le niveau de remplissage.

[En savoir plus](#)



VEGABAR 83

Mesure de pression différentielle électronique pour déterminer le niveau dans un cuiseur sous vide

- Absolument résistant au vide, comportement stable à la température
- Cellule de mesure METEC® avec autocompensation brevetée
- Valeurs de mesure précises même pendant la montée en température

[Infos produit](#)

VEGABAR 83**Infos produit****Plage de mesure - Distance**

-

Plage de mesure - Pression

-1 ... 1000 bar

Température process

-40 ... 200 °C

Pression process

-1 ... 1000 bar

Précision de mesure

0,075 %

Matériaux en contact du produit

316L

Alloy C22 (2.4602)

316Ti (1.4571)

Alloy C4 (2.4610)

Raccord fileté

≥ G½, ≥ ½ NPT

Raccord bride

≥ DN25, ≥ 1"

Raccords hygiéniques

Raccord union ≥ DN25 - DIN 11851

Varivent ≥ DN25

Aseptique avec écrou flottant - DN32

Aseptique bride ≥ DN50 - DIN11864-2-A

SMS 1145 DN51

SMS DN38

Aseptique - Filetage ≥ DN33 - DIN11864-1-A

Manchon aseptique DN40PN40 DIN11864-3-A

Aseptique - Clamp DIN11864-3-A; DN50 Tube ø53

Raccord Swagelok VCR

Varivent G125

Matériau du joint

Aucun joint d'étanchéité en contact avec le produit