



#### Güvenilir

FDA ve EG 1935/2004 uyarınca izin verilen hammaddeler

#### Ekonomik

Tek sensörle iki ölçüm değeri elde edilmesi:  
Seviye ve sıcaklık

#### Kullanıcı dostu

Kesintisiz işletim

## Mayşeleme tankı

### Mürver mayşeleme tankında seviye ölçümü

Mürver meyveleri mayşelenerek konsantrat haline getirilir, bu konsantrattan daha sonra gıda boyası üretilir. Soğutulmuş bir tankta mürver mayşesi hazırlanır. Hijyenik üretim koşullarının sağlanması için sürekli seviye ölçümü ve sıcaklığın eksiksiz ve doğru olarak kaydedilmesi çok önemlidir.

[Daha fazla detay](#)



### VEGABAR 82

Mayşeleme tankında seviye ve sıcaklık ölçümü için hidrostatik basınç ölçüm konventörü

- Entegre sıcaklık sensörü sayesinde ayrıca bir ölçüm cihazına gerek olmadan sıcaklık ölçümü
- Yüksek dayanıklılıkta ölçüm hücresi
- Kuru CERTEC® ölçüm hücresi sayesinde uzun süreli kullanım

[Ürün detayları](#)

**VEGABAR 82**  
**Ürün detayları****Ölçüm aralığı - Distans**

-

**Ölçüm aralığı - Basınç**

-1 ... 100 bar

**Proses sıcaklığı**

-40 ... 150 °C

**Proses basıncı**

-1 ... 100 bar

**Ölçüm hassasiyeti**

0,05 %

**Maddeye temas eden kısımlar**

PVDF  
316L  
Alloy C22 (2.4602)  
PP  
1.4057  
1.4410  
Alloy C276 (2.4819)  
Duplex (1.4462)  
Titan Grade 2 (3.7035)

**Dişli bağlantı**

≥ G½, ≥ ½ NPT

**Flaş bağlantısı**

≥ DN15, ≥ ½"

**Hijyenik bağlantı**

Clamp ≥ 1" - DIN32676, ISO2852  
Boru bağlantısı ≥ DN25 - DIN 11851  
hygienic fitting with tension flange DN32  
hygienic fitting F40 with compression nut  
DRD connection ø 65 mm  
SMS 1145 DN51  
SMS DN38  
Swagelok VCR screwing  
Varivent G125  
Varivent N50-40  
için NEUMO BioControl D50 PN16 / 316L

**Conta malzemesi**

EPDM  
FKM  
FFKM