



Fiabilidad

Materiales homologados conforme FDA y CE
1935/2004

Rentabilidad

Limpieza óptima gracias a la celda de
medición frontal rasante

Comodidad

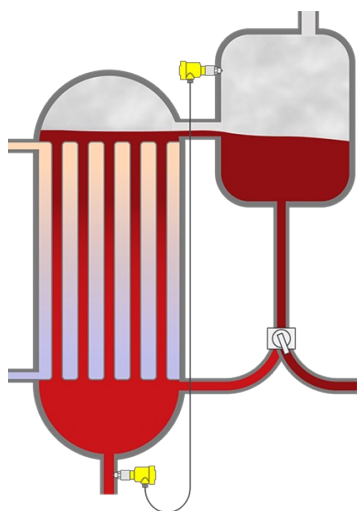
Montaje sencillo

Concentrador

Medición de densidad del zumo de tomate en concentrador

En un concentrador se realiza el control de lo que se conoce como grados Brix. Estos grados indican el porcentaje de cuerpos sólidos que contiene un líquido. Para una fabricación óptima del concentrado de tomate se requiere un grado Brix determinado. El líquido que se obtiene del concentrado circula por un tubo en espiral. El contenido líquido se extrae en la correspondiente cámara mediante un proceso de evaporación. La medición de presión diferencial electrónica garantiza una medición exacta de la densidad.

[Más información](#)



VEGABAR 82

Medición de presión diferencial electrónica para determinar la densidad en el concentrador

- Medición exacta para la determinación del contenido de cuerpos sólidos
- Medición fiable independiente de la condensación
- La celda de medición seca es resistente al vacío y estable a largo plazo

[Detalles](#)

VEGABAR 82

Detalles



Rango de medición - Distancia

-

Rango de medición - Presión

-1 ... 100 bar

Temperatura de proceso

-40 ... 150 °C

Presión de proceso

-1 ... 100 bar

Precisión

0,05 %

Materiales, partes mojadas

PVDF

316L

Aleación C22 (2.4602)

PP

1.4057

1.4410

Aleación C276 (2.4819)

Dúplex (1.4462)

Titanio de grado 2 (3,7035)

Conexión en rosca

≥ G½, ≥ ½ NPT

Conexión en brida

≥ DN15, ≥ ½"

Conexiones higiénicas

Brida ≥ 1" - DIN32676, ISO2852

conexión racor de tubo ≥ DN25 - DIN 11851

Conector higiénico con brida tensora DN32

Conector higiénico F40 con tuerca de compresión

Conexión DRD ø 65 mm

SMS 1145 DN51

SMS DN38

Enroscado VCR Swagelok

Varivent G125

Varivent N50-40

para NEUMO BioControl D50 PN16 / 316L

Material de sellado

EPDM

FKM

FFKM