



Seguro

Materiais homologados conforme FDA e EG 1935/2004

Econômico

Ótima limpeza devido à célula de medição embutida

Uso fácil

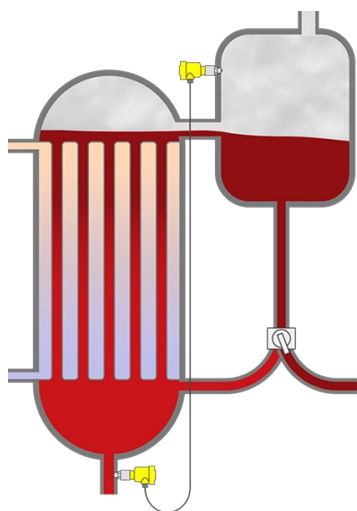
Montagem simples

Concentrador

Medição de densidade do suco de tomate no concentrador

Em um concentrador, ocorre o controle do grau Brix. Ele indica a parcela de material sólido em líquidos. Para que o concentrado de tomate seja produzido da maneira ideal, é necessário um determinado grau Brix. O líquido obtido a partir do concentrado circula por uma serpentina. O conteúdo líquido é extraído por evaporação em uma respectiva câmara. A medição de pressão diferencial eletrônica garante uma medição de densidade exata.

[Mais detalhes](#)



VEGABAR 82

Medição de pressão diferencial eletrônica para determinar a densidade no concentrador

- Medição exata para a determinação da parcela de material sólido
- Medição segura, independentemente de condensado
- Célula de medição seca à prova de vácuo e com longa estabilidade

[Para o produto](#)

VEGABAR 82
Para o produto



Faixa de medição - Distância

-

Faixa de medição - Pressão

-1 ... 100 bar

Temperatura do processo

-40 ... 150 °C

Pressão do processo

-1 ... 100 bar

Precisão

0.05 %

Materiais, partes molhadas

PVDF
 316L
 Alloy C22 (2.4602)
 PP
 1.4057
 1.4410
 Alloy C276 (2.4819)
 Duplex (1.4462)
 Titânio Grau 2 (3,7035)

Conexão roscada

≥ G½, ≥ ½ NPT

Conexão flangeada

≥ DN15, ≥ ½"

Acessórios higiênicos

Clamp ≥ 1" - DIN32676, ISO2852
 Porca com fenda ≥ DN25 - DIN 11851
 conexão higiênica com flange tensor DN32
 conexão higiênica F40 com porca de compressão
 Conexão DRD ø 65 mm
 SMS 1145 DN51
 SMS DN38
 Swagelok VCR screwing
 Varivent G125
 Varivent N50-40
 for NEUMO BioControl D50 PN16 / 316L

Material de vedação

EPDM
 FKM
 FFKM