



Sicher

Füllstand wird auch bei Schaum sicher detektiert

Wirtschaftlich

Wartungsfreier Betrieb, da berührungsloses Messprinzip

Komfortabel

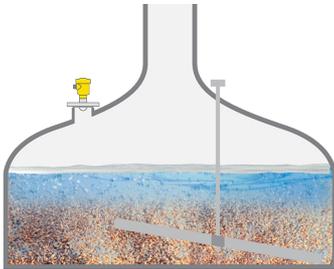
Einfache Installation und Inbetriebnahme

Maischpfanne

Füllstandmessung in der Maischpfanne

Das zerkleinerte Malz wird mit Brauwasser zur Maische vermischt. In der Maischpfanne werden diese erhitzt und die natürlichen Enzyme von unlöslichen Getreidestärken in löslichen Malzzucker umgewandelt. Alle wichtigen Stoffe des Malzes für das Bier gehen in das Brauwasser über. Anschließend wird das Endprodukt geläutert und damit das angereicherte Brauwasser von den Feststoffen getrennt. Während dem Kochvorgang ist eine kontinuierliche Füllstandmessung erforderlich.

[Mehr Details](#)



VEGAPULS 6X

Füllstandmessung mit Radar in der Maischpfanne

- Exakte Messergebnisse unabhängig von Prozessbedingungen
- Sichere Messung auch bei Schaum- und Kondensatbildung
- Hohe Anlagenverfügbarkeit, da verschleiß- und wartungsfrei

[Zum Produkt](#)

VEGAPULS 6X
[Zum Produkt](#)

**Messbereich - Distanz**

120 m

Prozesstemperatur

-196 ... 450 °C

Prozessdruck

-1 ... 160 bar

Messgenauigkeit

± 1 mm

Frequenz

6 GHz

26 GHz

80 GHz

Abstrahlwinkel

≥ 3°

Medienberührte Werkstoffe

PTFE

PVDF

316L

PP

PEEK

Gewindeanschluss

≥ G¾, ≥ ¾ NPT

Flanschanschluss

≥ DN20, ≥ ¾"

Hygieneanschlüsse

Clamp ≥ 1½" - DIN32676, ISO2852

Rohrverschraubung ≥ 2", DN50 - DIN 11851

Varivent ≥ DN25

asept. Anschluss mit Spannflansch - DN32

asept. Anschluss mit Nutüberwurfmutter - F40

Aseptik Verschraubungen ≥ DN50 Rohr ø53 - DIN11864-

1-A

Aseptik Flanschverbindung ≥ DN50 - DIN11864-2

Aseptik Klemmverbindung ≥ DN50 Rohr ø53 - DIN11864-

3-A

DRD-Anschluss ø 65 mm

SMS 1145 DN51