



Fiabilidad

Detección de nivel segura incluso con espuma

Rentabilidad

Funcionamiento sin mantenimiento gracias al principio de medición sin contacto

Comodidad

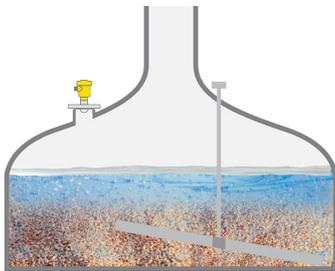
Fácil instalación y puesta en marcha

Cocedores de adjuntos

Medición de nivel en cocedores de adjuntos

La malta triturada se mezcla con el agua para elaborar la cerveza hasta formar un mosto. En el cocedor de adjuntos, se calienta el mosto y las enzimas naturales de los almidones de cereales insolubles se transforman en azúcar de malta soluble. Todas las sustancias importantes de la malta para la cerveza se transfieren al agua de elaboración. Posteriormente, el producto final se purifica y, por tanto, se separa el agua de elaboración enriquecida de las sustancias sólidas. Durante el proceso de cocción se requiere una medición continua del nivel.

[Más información](#)



VEGAPULS 6X

Medición de nivel radar en cocedor de adjuntos

- Resultados de medición exactos sin verse afectados por las condiciones de proceso
- Medición fiable incluso con generación de espuma y condensación
- Gran disponibilidad del equipo, ya que no precisa mantenimiento ni sufre desgaste

[Detalles](#)

VEGAPULS 6X

Detalles

**Rango de medición - Distancia**

120 m

Temperatura de proceso

-196 ... 450 °C

Presión de proceso

-1 ... 160 bar

Precisión

± 1 mm

Frecuencia

6 GHz

26 GHz

80 GHz

Ángulo del haz

≥ 3°

Materiales, partes mojadas

PTFE

PVDF

316L

PP

PEEK

Conexión en rosca

≥ G¾, ≥ ¾ NPT

Conexión en brida

≥ DN20, ≥ ¾"

Conexiones higiénicas

Brida ≥ 1½" - DIN32676, ISO2852

conexión racor de tubo ≥ 2", DN50 - DIN 11851

Varivent ≥ DN25

Conector higiénico con brida tensora DN32

Conector higiénico F40 con tuerca de compresión

Uniones roscadas higiénicas ≥ DN50 tubo ø53 -

DIN11864-1-A

Uniones roscadas higiénicas ≥ DN50 DIN11864-2

Conexión abrazadera higiénica ≥ DN50 tubo Ø53 -

DIN11864-3-A

Conexión DRD ø 65 mm

SMS 1145 DN51