

Milchwerke, Molkereibetriebe

Herstellung von Butter



Messung des Wassergehaltes bei der Herstellung von Butter



Auswerteeinheit HK1-M

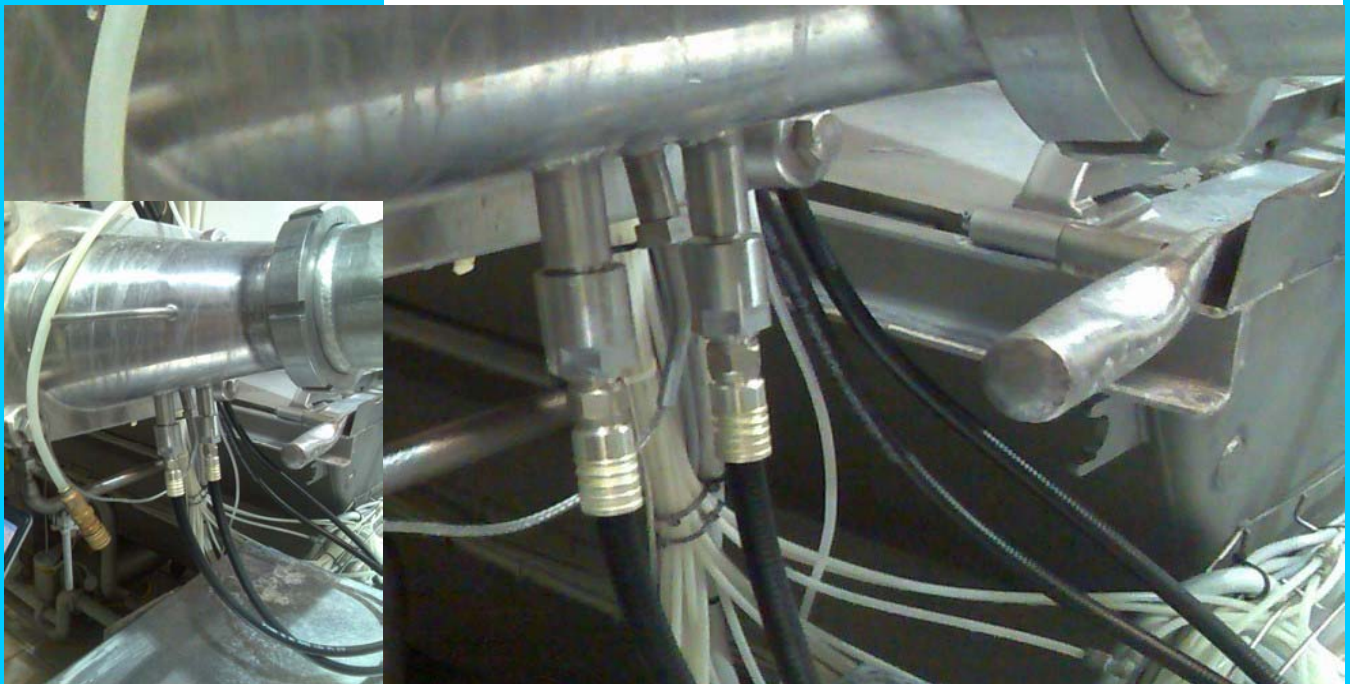
Höhere Effizienz bei der Butterherstellung



HK1-M



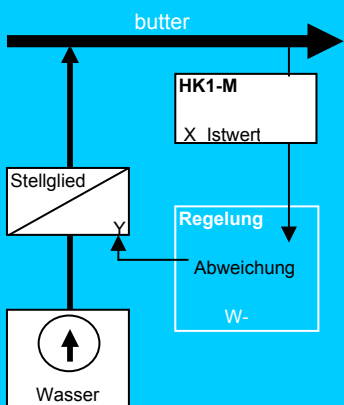
Einsparungen durch exakte Bestimmung des Wassergehaltes



Der Wassergehalt sollte 17% nicht überschreiten. Die optimale TM der Butter liegt bei 83%. Bei manueller Wasserdosierung schwankt die TM zwischen z.B. 83% und 86%. TM verringern heisst Geld sparen. Bei Verringerung der TM um 1% können bei einer Kapazität von 10t/Tag ca. EUR 15.000/Jahr eingespart werden.

ungesalzene Butter

Die Messung erfolgt mit einem Sensorpaar inline in dem Auslaufrichter der Buttermaschine. Der Wassergehaltswert wird durch die Auswerteeinheit HK1-M angezeigt und als 0/4-20mA Analogsignal an die Regelung ausgegeben. Grundkalibrierung bei Auslieferung, einfache Inbetriebnahme durch Einpunktkalibrierung. Robustes Design. Wartungsfrei. Quick Connection. RS232 / RS485. Zusätzliches Standard-Edelstahlgehäuse.



Regelung Wasserdosierung

Erfolg durch Innovation
25 Jahre Erfahrung

T: +49-(0)7084-928410 F: +49-(0)7084-928429

info@harrerkassen.com

www.harrerkassen.com



Am Heschen 6
75328 Langenbrand
Germany

Harrer & Kassen GmbH

