

Milchwerke, Molkereibetriebe

Käseherstellung: Frischkäse

Messungen bei der Herstellung von Frischkäse und verwandten Produkten



Auswerteeinheit HK1-M



Höhere Wirtschaftlichkeit bei der Quark-Produktion



HK1-M



Einsparungen durch akkurate Bestimmung der Trockenmasse



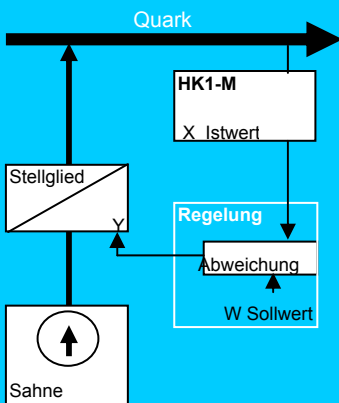
Die Trockenmasse verschiedener Frischkäseprodukte wird gesteuert durch Rahmdosierung. Bei manueller Dosierung kann die TM um 5% schwanken. TM verringern heisst Geld sparen. Bei Verringerung der TM um 1% können bei einer Kapazität von 30t/Tag ca. EUR 15.000/Jahr eingespart werden.

Friskäse / Quark (pastös/breihähnlich) Hüttenkäse (körnig) Schichtkäse (schnittfest)



Die Messung erfolgt mit einem Sensorpaar inline in einer Durchflussmesszelle direkt in der Rohrleitung. Der TM-Wert wird durch die Auswerteeinheit HK1-M angezeigt und als 0/4-20mA Analogsignal ausgegeben.

Grundkalibrierung bei Auslieferung, einfache Inbetriebnahme durch Einpunktkalibrierung. Robustes Design. Wartungsfrei. Quick Connection. RS232 / RS485. Zusätzliches Standard Edelstahlgehäuse



Regelung Sahnedosierung



Erfolg durch Innovation 25 Jahre Erfahrung

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

info@harrerkassen.com

www.harrerkassen.com



Harrer & Kassen GmbH

Am Heschen 6
75328 Langenbrand
Germany

