

Milchwerke, Molkereibetriebe

Käseherstellung: Weich-, Schnitt- und Hartkäse

Produktspezifische Messanordnung bei der Produktion von Labkäsesorten



Auswerteeinheit HK1-Mc

Höhere Wirtschaftlichkeit bei der Lab-Käse Produktion



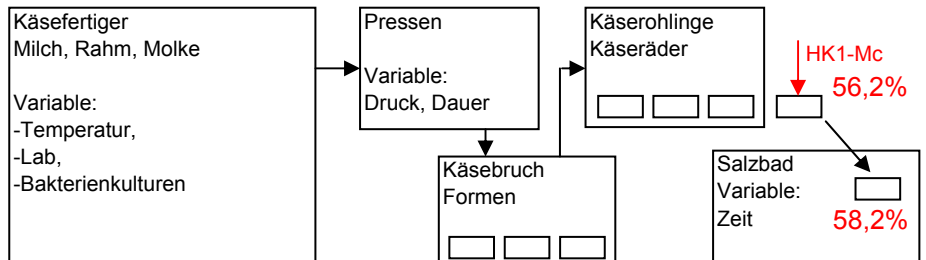
HK1-Mc



Einsparungen durch akkurate Messung der Trockenmasse vor dem Salzbad



Lab-Käsesorten sind Weich-, Schnitt- und Hartkäse.



Die TM-Bestimmung erfolgt an den Rohlingen direkt vor dem Salzbad. Bei 800.000 l Milch/Tag können EUR 100.000/Jahr eingespart werden.

Die Messung erfolgt mit einem Sensorpaar ober- und unterhalb des Transportbandes. Der TM-Wert wird durch die Auswerteeinheit HK1-Mc angezeigt und als 0/4-20mA Analogsignal für Statistiken ausgegeben.

Grundkalibrierung bei Auslieferung, einfache Inbetriebnahme durch Einpunktkalibrierung. Robustes Design. Wartungsfrei. Folientastatur. RS232 / RS485.

Zusätzliches Standard Edelstahlgehäuse



TM-Bestimmung am Transportband

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

