

AFI4 - Контроль концентрации растворов



ЗАДАЧА

Завод по производству соков и детского питания. Емкости хранения и производства продуктов после каждого цикла подвергаются процессу СИП-мойки – ополаскиванию растворами кислоты, щелочи, воды. Процесс обеспечивает стерильность продукта и исключает его порчу как при производстве, так и в дальнейшем. В большинстве случаев на производствах раствор изготавливается без контроля концентрации ориентировочно по соотношению воды и активного компонента, что может привести к некачественной очистке емкости и последующей порчей продукта.



РЕШЕНИЕ

Для управления дозированием концентратов кислот и щелочей был установлен датчик Baumer AFI4. Прибор измеряет концентрацию жидкости в трубопроводе. Высокая точность измерения позволяет обеспечить оптимальное дозирование активного компонента, что гарантирует получение требуемой концентрации раствора, чистоту процесса, безопасность пищевых продуктов и экономичное использование реагентов.