Applikation

Pasteurisieren

Prozessüberwachung mit JUMO – die effektivste Art zu pasteurisieren.

Pasteurisierung – die bewährte und sehr erfolgreiche Standardmethode zum Haltbarmachen von Produkten. Und ein Bereich, für den JUMO speziell hochwertige Systeme entwickelt hat, mit denen Sie den Erhitzungsprozess sicher und unkompliziert überwachen können. Ganz unabhängig davon, ob Sie Milch, Biermischgetränke oder Saft pasteurisieren möchten.

Wie Sie dank perfekter Temperaturmessung viel Energie sparen können.

Der JUMO Dtrans T100 erfasst die wichtigste Komponente beim Pasteurisieren: die Temperatur. Dabei ist er mit einem schnell ansprechenden Sensor ausgestattet und hilft Ihnen damit, die Energiekosten der Wärmetauscher zu reduzieren. Der JUMO Dtrans T100 ist sowohl mit hygienischen Prozessanschlüssen als auch in Einschweißhülsen erhältlich und dank seiner kompakten Größe auch für enge Messstellen geeignet.

Wie Sie mit komfortabler Druckmessung stets flexibel bleiben.

Für die Messung des Drucks, der in den Rohrleitungen herrscht, ist unser JUMO DELOS SI zuständig. Dieser präzise Druckmessumformer ist mit einem großen Display, das gedreht und gespiegelt werden kann, ausgestattet und glänzt durch die Möglichkeit einer individuellen Umskalierung. Das macht ihn besonders anwenderfreundlich und flexibel.

Wie Sie eine zuverlässige Datenaufzeichnung immer aktuell hält.

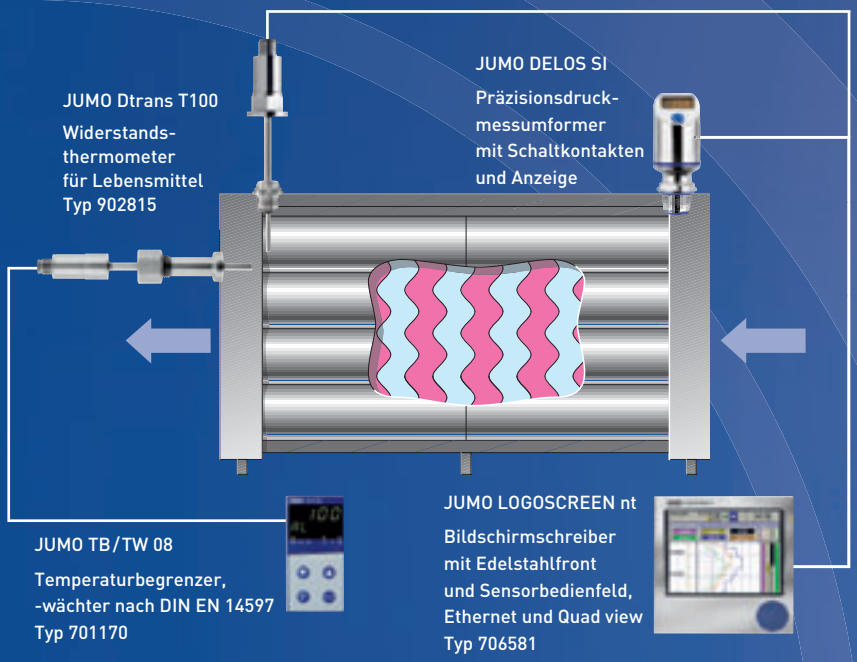
Sie möchten Ihre Daten zuverlässig registrieren und langzeitüberwachen? Unsere extra zugelassene Bildschirmschreiberserie LOGOSCREEN können Sie speziell im hygienisch sensiblen Bereich einsetzen und so Ihre gesamten Daten chargenbezogen und absolut manipulationssicher aufzeichnen.

Ihr Nutzen auf den Punkt gebracht.

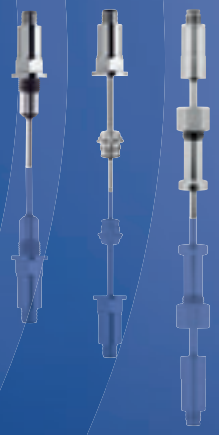
Mit den speziell für die Getränkeindustrie konzipierten Lösungen von JUMO haben Sie alle Aspekte des Pasteurisierungsprozesses im Griff – zusätzlich sparen Sie Energie, bleiben flexibel und reduzieren Ihre Instandhaltungskosten.

Ihre Ansprechpartnerin

Dipl.-Ing. Christina Hoffmann
Branchenmanagerin Pharma und Food
Tel.: +49 661 6003-9384
christina.hoffmann@jumo.net
www.branchen.jumo.info

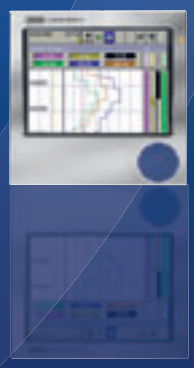


JUMO Dtrans T100



Der Temperaturfühler mit einem schnell ansprechenden Sensor überzeugt nicht nur durch seine kompakte Größe, mit der er sich auch für enge Messstellen eignet. Durch den Sensor ist er auch extrem energieeffizient. Er hat einen Temperaturmessbereich von –50 °C ... 260 °C und ist mit EHEDG-zertifizierten Prozessanschlüssen ausgestattet, die ihn für den Einsatz im hygienisch sensiblen Bereich und für die CIP-Reinigung prädestinieren. Darüber hinaus können Sie ihn in seiner Ausführung in Schutzart IP 67 auch leicht von außen reinigen.

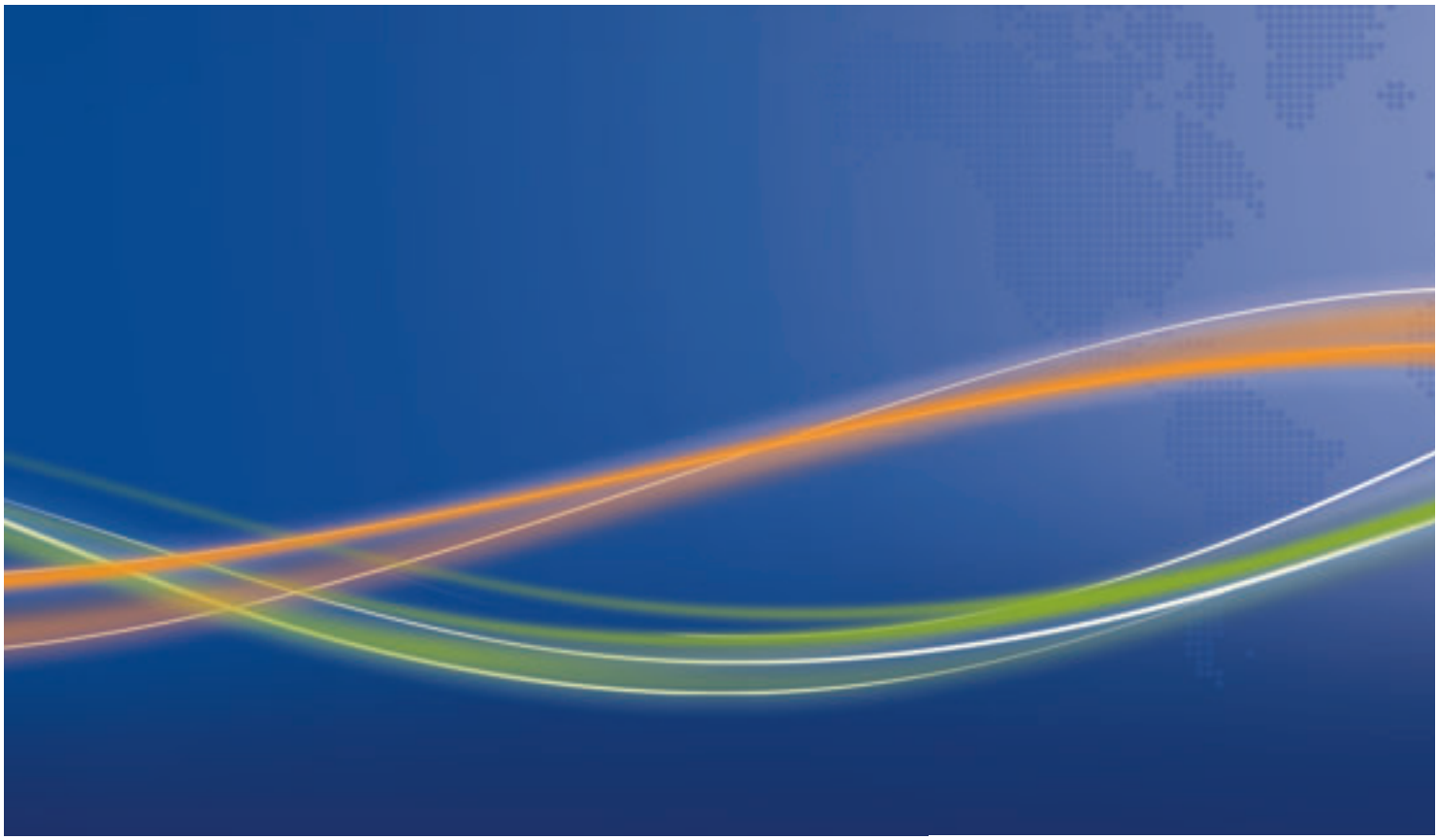
JUMO LOGOSCREEN nt



Hochmodern und absolut präzise: Das ist unser JUMO LOGOSCREEN nt. Im Edelstahlgehäuse und mit Sensorbedienfeld erfüllt er alle Anforderungen der Verordnung für Erhitzungsanlagen und bietet Ihnen darüber hinaus 3 bis 18 Universalmesseingänge, mit denen Sie Ihre kompletten Prozesse überwachen und mit einem Speicherzyklus von 125 ms aufzeichnen können. Darüber hinaus steht er mit einer Chargenprotokollierung von bis zu drei Chargen für eine manipulationssichere Datenaufzeichnung. Abgerundet wird seine Leistungsfähigkeit durch den integrierten Webserver mit Onlinevisualisierung.

JUMO DELOS SI

Das große, brillante Display dieses Druckmessumformers können Sie zur besseren Lesbarkeit nach Ihren Vorstellungen drehen und spiegeln. Und durch die individuelle Umskalierung im Bereich 1 : 4 ist auch eine prozessbezogene Variation des Messbereichs kein Problem. Als Hochtemperaturvariante mit dem EHEDG-zertifizierten Prozessanschluss JUMP PEKA Typ 409711 können Sie das System besonders gut für hygienische und CIP-Anwendungen nutzen.



www.jumo.net

PR 00066 DE/2010-12-17/00557165