Applikation

CIP-Anlage

Leitfähigkeitsüberwachung mit dem JUMO CTI-750

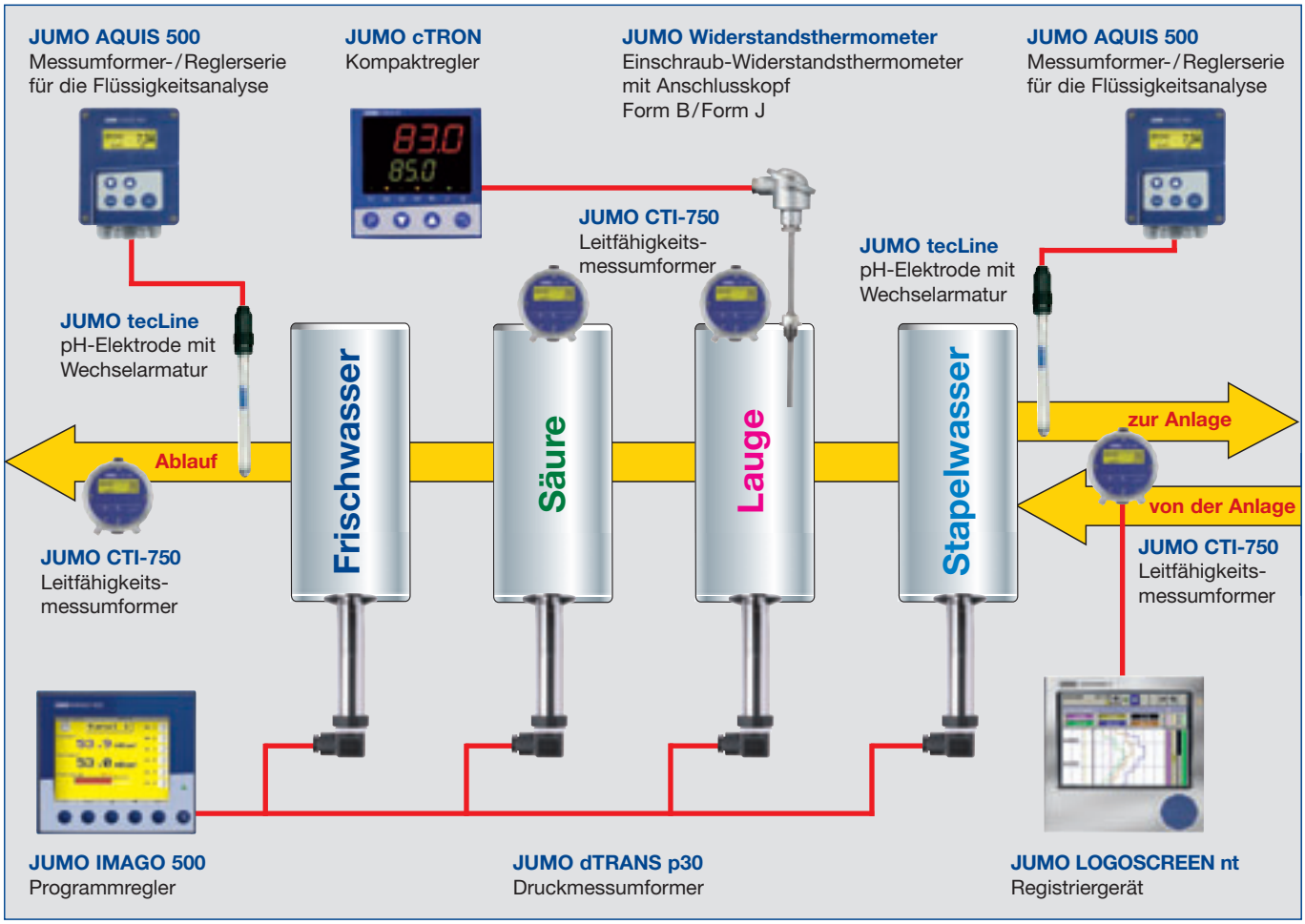
Kundennutzen

- Kostenreduzierung durch exakte Phasentrennung
- leicht zu reinigende Edelstahl-ausführung mit Schutzart IP 68
- universelle Einsatzmöglichkeiten durch umschaltbare Bediener-sprachen
- eine Einbaustelle für Leitfähigkeit und Temperatur
- produktberührende Teile sind FDA gelistet

Die Highlights

- bis vier Messbereiche und Temperaturkoeffizienten aktivierbar
- Konzentrationsmessung von
  - Natronlauge NaOH
  - Salpetersäure HNO
  - eine frei definierbare Kurve
- Temperaturkompensation
  - linear
  - natürliche Wässer
  - eigene Kennlinie (Lernfunktion)
- für alle gängigen Prozess-anschlüsse
- Bedienung
  - per Tastatur und Klartext-Display
  - über Setup-Programm
- schnell ansprechender Temperatursensor

PR 20028 DE



Beispiel einer CIP-Anlage in der Getränkeindustrie.
Weitere technische Daten zu den abgebildeten Produkten finden Sie unter: ***http://cipanlage.jumo.info***

Sicher und zuverlässig!

Warum ist die CIP-Reinigung so wichtig?

Die CIP-Reinigung ist in der lebensmittelverarbeitenden und pharmazeutischen Industrie heutzutage die Standardreinigungsmethode.
CIP (Clean in Place) ist ein Prozess, bei dem Reinigungs- und Desinfektionslösungen im Kreis zirkulieren, und die Produktions- und Abfüllanlagen ohne Demontage reinigen.
Die exakte Kombination der Einflussfaktoren Chemie, Temperatur, Mechanik und Zeit macht die Reinigung zu einem zuverlässigen und reproduzierbaren Prozess.
Durch die CIP-Reinigung wird das Risiko von Kontaminationen und Kreuzkontaminationen minimiert und somit die Sicherheit des Lebensmittels zu jeder Zeit gewährleistet.

Die Lösung

Die Aufgabe der Leitfähigkeits-Messtechnik bei der CIP-Reinigung besteht zum einen in der Kontrolle der Konzentration der Reinigungs- und Desinfektionslösungen in den Vorratsbehältern, wie auch in der Phasentrennung an den entscheidenden Stellen im Prozess. Der JUMO CTI-750 im Edelstahlgehäuse als Kopfmessumformer, oder in abgesetzter Version durch ein Kabel vom Sensor getrennt, misst die induktive Leitfähigkeit bzw. die Konzentration ihrer Reinigungs-/Desinfektionslösung mit einer PEEK®- oder PVDF-Messzelle, je nach Anwendung. Über einen in die Messzelle integrierten schnell ansprechenden Temperatursensor werden Temperaturschwankungen unverzüglich erfasst, intern zur Kompensation verwendet und als Einheitssignal (z.B.: 4…20 mA) bereitgestellt.

Dipl.-Ing. Christina Hoffmann
Branchenmanagerin
Nahrungs- und Genussmittel
Telefon: +49 661 6003-9384
E-Mail: christina.hoffmann@jumo.net

JUMO

JUMO GmbH & Co. KG
Hausadresse:
Moritz-Juchheim Str.1
36039 Fulda, Germany
Postadresse:
36035 Fulda, Germany
Telefon: +49 661 6003-0
Telefax: +49 661 6003-682
E-Mail: mail@jumo.net
Internet: www.jumo.net

2009-07-16/00519820