Viscosímetro para control en extrusión de alimentos

Xvisc

Especificaciones

Fabricante: Hydramotion
Tecnología: Viscosímetro resonante
Especificaciones: 0-10.000.000cP
Precisión: ±1 % de la lectura
Tiempo de respuesta: <1s
Conexión: Rosca 1/2
Partes Mojadas: SS 316SS
Temperatura Ambiente: -50ºC a 300ºC
Intemperie: IP 66
Clasificación Eléctrica: Zona Segura
Display: LCD
Alimentación: 24 V DC
Señal Analógica: Tres salidas 4-20 mA

Ventajas

- Sensor compacto
- Lectura de la viscosidad de fusión cada segundo en tiempo real
- Instalación sencilla, conexiones habituales en la industria sencillos
- Alta precisión y repetibilidad
- Sin partes móviles, sin mantenimiento
- Elimina la necesidad de muestreo o tomas auxiliares
- Optimiza la eficiencia del proceso y aumenta la calidad del producto.

Aplicaciones

- Control de la viscosidad del producto en el extrusor.

Industrias

- Alimentaria

Pol. Ind Ventorro del Cano
28925 Alcorcón (Madrid)

Av. dels Rabassaires, 28
08100 Mollet del Vallès
Barcelona

Av. da Libertade Nº 129-B
1250-140 Lisboa