



应用案例

食品和饮料行业

肉末的流量控制

- 原材料消耗的监测
- 科里奥利质量流量计, 用于低流速下禽肉的测量
- 完全符合卫生级要求

1. 背景

某家专门处理禽肉末的法国公司, 其研发中心开发了一种新的工艺, 要求对烹饪生产线上的原料流进行连续地控制。

2. 测量要求

家禽肉末的工艺流量非常低, 为 1500 kg/h (55.1 lb/min), 压力为 2bar/29psi, 密度为 1.126 kg/l (0.9397 lb/gal US), 温度为 45°C/113°F; 但是, 其粘度又较高。为了防止烹饪系统的进料不足或过度, 其流量控制就至关重要。

3. 科隆解决方案

科隆公司为此应用提供了 3 台 OPTIMASS 7300 C (T40), DN40/ 1½", 钛材单直管的质量流量计。为了避免压损过大,特意在选型中将流量计口径扩大了一档;同时,依然期待仪表在流量控制方面有稳定而可靠的贡献。

基于对科隆公司的信任,客户首先购买了一台具有性能保证的流量计,在其研发中心进行测试。

4. 客户利益

- 客户对此非常满意。
- OPTIMASS 7300 C 使肉末的生产平稳顺畅。其单直管设计完全符合客户的卫生级要求。

5. 产品选用

OPTIMASS 7300 C

- 单直管科氏力质量流量计,适用于测量肉末的严苛应用
- 测量食品生产中粘性和糊状物的质量、体积和密度
- 卫生级设计:3A 和 EHEDG 认证,满足 SIP/CIP 工艺
- 口径范围:DN10...100 / ½...4";压力最高 PN100 / ASME Cl 600 lb
- 温度范围:-40...+150°C/+302°F
- 串扰免疫,不受安装和工艺过程影响
- 通信:HART®、FOUNDATION™ fieldbus、PROFIBUS® PA/DP、Modbus



联系方式

您还有关于此或其他应用的更多问题吗?

您需要针对您应用的特殊技术支持吗?

kmic.web@krohne.com

访问我们的网站,获取KROHNE最新的相关联系方式和地址。



www.krohne.com