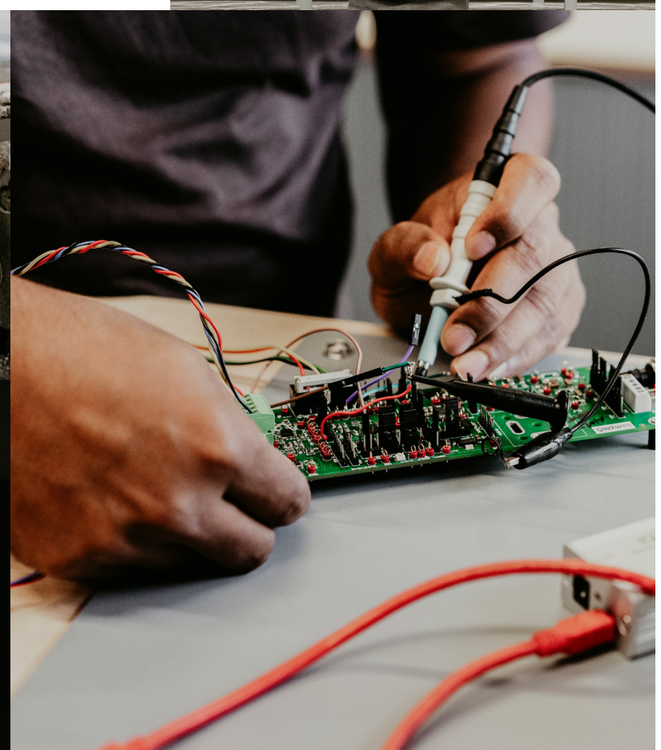
LEVEL. UP TO THE MAX.

# LÖSUNGEN FÜR DIE LEBENSMITTELBRANCHE

GEMEINSAM

=

ERFOLGREICH



## LEVEL. UP TO THE MAX.

UWT steht als inhabergeführtes, mittelständisches Unternehmen mit einem internationalen Vertriebsnetzwerk in über 90 Ländern und persönlichen Kontakten vor Ort für eine nachhaltige Partnerschaft auf Augenhöhe – global und regional.

Die Kernkompetenz von UWT liegt in der Füllstand-, Grenzstand- und Trennschichtmessung. Wir messen Schüttgut, von feinstem Pulver bis zu grobkörnigen, abrasiven Materialien, sowie Flüssigkeiten aller Art, auch hochviskose Pasten und Schäume.

Im Bereich der Grenzstandmessung hat UWT bei Schüttgut eine Sonderstellung erreicht und mit dem Drehflügelmelder neue Standards gesetzt.

## INNOVATIVE LÖSUNGEN UND DIGITALISIERUNG

Moderne, hochwertige Technologien sorgen für einen kontinuierlichen Prozessablauf. UWT-Sensoren sind mit maximaler Prozess-Kompatibilität entwickelt, sodass sie sich nahtlos in Anlagen integrieren lassen und optimal unterstützen. Zudem wird eine umfassende Digitalisierung geboten: Modernste eTools ermöglichen eine einfache Produktauswahl, Konfiguration und Inbetriebnahme. Eine intuitive Bedienung sowie innovative Gerätekommunikation sorgen für einen reibungslosen Betrieb.

## INDIVIDUELLE PRODUKTKONZEPTE UND WARTUNGSFREIE LÖSUNGEN

Entsprechend den hohen Standards unterschiedlicher Industrien bietet das Team von UWT umfassende Unterstützung bei individuellen Anforderungen. Kundenorientierte Planung ermöglicht die Entwicklung angepasster Lösungen, die effizient und erfolgreich umgesetzt werden.

Dank der hauseigenen Fertigung und eines modernen Maschinenparks können maßgeschneiderte Lösungen und spezifische Geräteanpassungen realisiert werden.

UWT-Sensoren sind absolut wartungsfrei und arbeiten nach dem Prinzip „Installieren und Vergessen“. Sie sind vielseitig konfigurierbar und bieten Mehrwerte für verschiedene Anwendungen.

## HÖCHSTE QUALITÄT BEDEUTET LANGE LEBENSDAUER

UWT bietet garantierte Qualität „Made in Germany“. Die hohe Zuverlässigkeit der Produkte ermöglicht eine hohe Anlageverfügbarkeit ohne Ausfallzeiten. Kontinuierliche Verbesserungsprozesse und umfassende Tests gewährleisten ein hohes Maß an Sicherheit. Langlebige und wartungsfreie Produkte mit 6-Jahres-Garantie sparen zudem Zeit und Ressourcen.

### QUALITÄTSZERTIFIKATE

### ZULASSUNGEN WELTWEIT

## LEBENSMITTEL- UND GETRÄNKEBRANCHE

Die Lebensmittel- und Getränkeindustrie ist geprägt von anspruchsvollen Standards, strengen regulatorischen Vorgaben und stetigem Innovationsdruck. Moderne Produktionsbetriebe setzen auf zukunftsfähige Technologien, um Qualität, Sicherheit, Rückverfolgbarkeit und Nachhaltigkeit konsequent umzusetzen.

Von der Anlieferung und Lagerung der Rohstoffe über Verarbeitung, Reifung und Qualitätssicherung bis hin zu Abfüllung und Verpackung – in allen Prozessschritten sind präzise Sensorlösungen und automatisierte Überwachungssysteme unverzichtbar.

Füllstand- und Grenzstandsensorik spielen dabei eine zentrale Rolle: Sie sichern stabile Produktionsprozesse, gewährleisten hygienische Betriebsbedingungen und tragen zur Effizienzsteigerung und Prozesssicherheit bei.

## HERAUSFORDERUNGEN

Die Vielfalt an Produkten, Rezepturen und Prozessarten stellt hohe Anforderungen an Produktionsanlagen und Messsysteme. Hinzu kommen gesetzliche Vorschriften, branchenspezifische Hygienestandards, steigende Anforderungen an Rückverfolgbarkeit sowie der zunehmende Fokus auf Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung und Energieeffizienz. Auch die digitale Transformation der Produktionsumgebungen erfordert flexible, integrierbare und zukunftssichere Messtechnik.

## VERARBEITETE MATERIALIEN UND ROHSTOFFE

In der industriellen Lebensmittel- und Getränkeproduktion kommen unterschiedlichste Medien zum Einsatz – von Getreide, Zucker, Ölen und Milchprodukten bis hin zu Flüssigstoffen, Pulvern und komplexen Mischungen mit Emulgatoren, Aromen oder Vitaminen.

Diese Medien unterscheiden sich stark in ihren physikalischen Eigenschaften – etwa Dichte, Konsistenz oder Anhaftungsverhalten – und erfordern Sensorik, die Prozesssicherheit und Hygiene zuverlässig vereint.

## FÜLLSTANDMESSUNG IN DER LEBENSMITTEL- UND GETRÄNKEINDUSTRIE

Ob bei der Rohstofflagerung, in Misch- und Produktionsanlagen, bei Reifeprozessen oder der Abfüllung – eine zuverlässige Füllstandmessung ist essenziell für eine gleichbleibend hohe Produktqualität und eine vorausschauende Produktionsplanung.

Sensoren müssen dabei nicht nur präzise und wartungsarm arbeiten, sondern auch hygienegerecht konstruiert, CIP / SIP-kompatibel und entsprechend zertifiziert sein – beispielsweise nach EHEDG- oder FDA-Standards.

Die richtige Auswahl und Kombination von Sensorik und Überwachungstechnik ermöglicht es, branchenspezifische Anforderungen an Hygiene, Effizienz, Sicherheit sowie an die Einhaltung gesetzlicher Vorgaben dauerhaft und wirtschaftlich zu erfüllen.

# FÜLLSTAND- UND GRENZSTAND-MESSUNG FÜR DIE LAGERUNG VON ROHMATERIAL

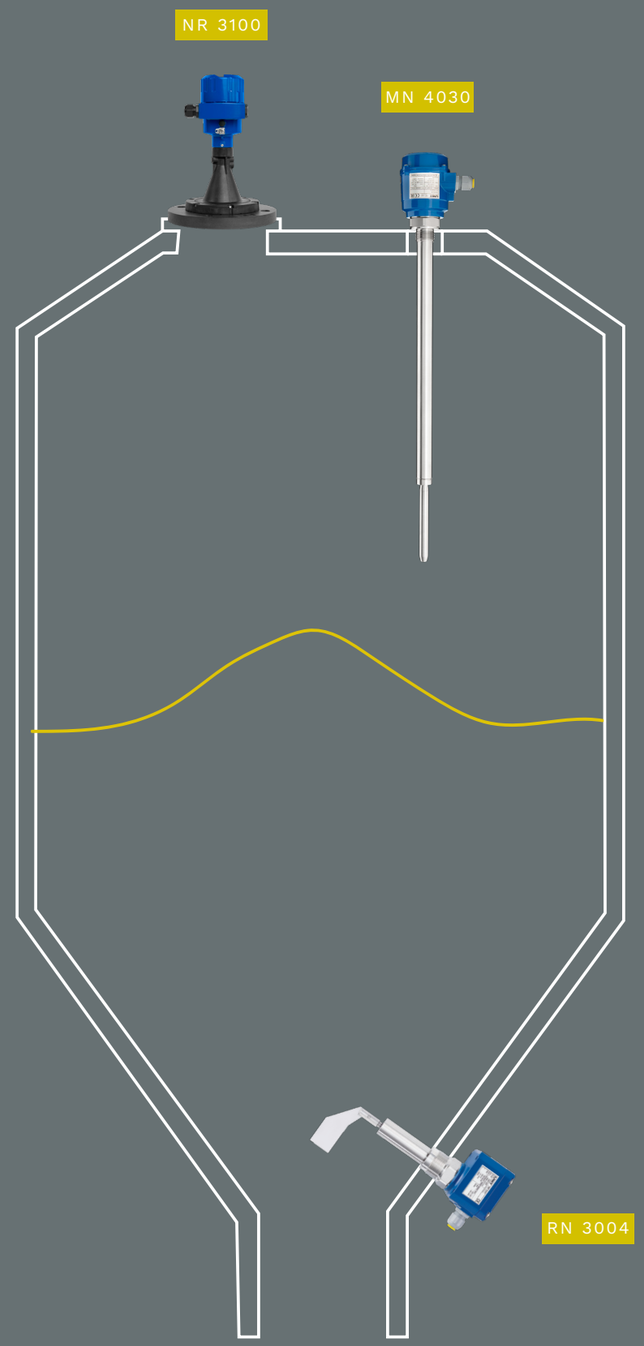
In der Mälzerei wird Gerste in bis zu 20 m hohen Silos bevorratet. Beim Befüllen entsteht starke Staubentwicklung, während sich durch Ein- und Austrag kontinuierlich die Form des Schüttkegels verändert. Für einen unterbrechungsfreien Prozess ist eine stabile Füllstandmessung entscheidend. Grenzstandsensoren schützen zusätzlich vor Überfüllung oder Leerlauf.

## UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNG:

MN
**Mononivo®**

NR
**NivoRadar®**

RN
**Rotonivo®**




Messaufgabe
**FÜLLSTAND- & GRENZSTANDMESSUNG**

Medium
**GETREIDE**

Messbereich
**< 20 M**

Prozesstemperatur
**< 80 °C**

Prozessdruck
**< 0,8 BAR**

## HERAUSFORDERUNG:

- Staubige Atmosphäre
- Erhöhte Explosionsgefahr
- Abrasion
- Dynamische Schüttkegelbildung

## LÖSUNG:

- Robuste Sensoren mit staubdichter Bauweise
- Verschleißresistente Materialien
- Ex-zertifizierte Geräte
- Messprinzip unbeeinflusst von Schüttgeometrie

LAGERSI

# FÜLLSTAND- UND GRENZSTAND-MESSUNG FÜR DIE LAGERUNG VON ROHMATERIAL

Zur Herstellung von Brauereierzeugnissen werden trockene Rohstoffe wie Malz, Hopfen oder Zucker in großen Silos gelagert. Eine kontinuierliche Füllstand- und Grenzstand-messung sichert die Versorgung – auch bei Staub und Ablagerungen. Radar-, Lot- und Grenzstandsensoren erfassen den Inhalt präzise und zuverlässig.

**UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNG:**

RN

**Rotonivo®**

NR

**NivoRadar®**

NB

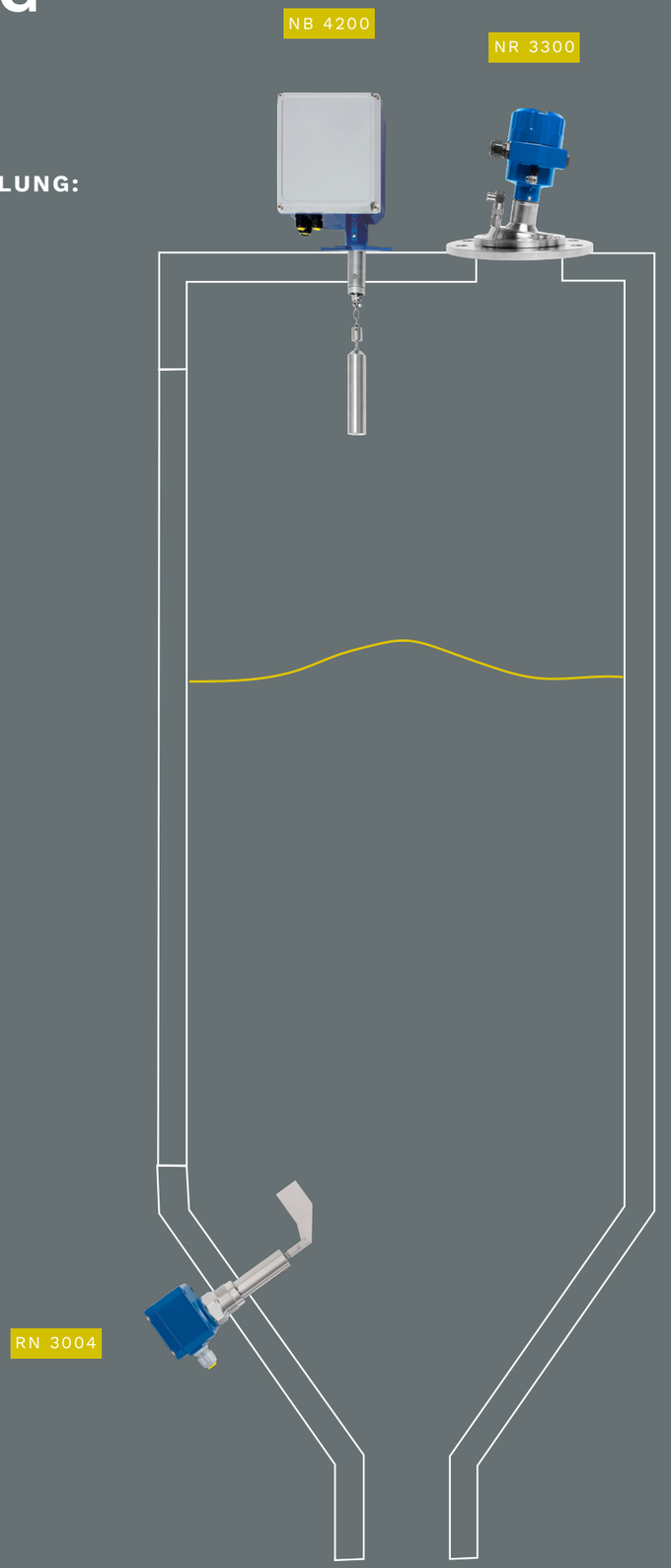
**NivoBob®**

**HERAUSFORDERUNG:**

- Staubentwicklung
- Anhaftendes Material, Materialbrücken
- Hygieneanforderungen

**LÖSUNG:**

- Robuste Sensoren mit staubdichter Bauweise
- Messtechnik unbeeinflusst von Anhaftungen
- Lebensmittelkonforme Materialien




Messaufgabe
**FÜLLSTAND- & GRENZSTANDMESSUNG**

Medium
**MALZ, HOPFEN UND ROHFRUCHTZUCKER**

Messbereich
**< 10 M**

Prozesstemperatur
**< 80 °C**

Prozessdruck
**< 0,8 BAR**

ROHSTOFFSILO

# FÜLLSTAND- UND GRENZSTAND-MESSUNG IM ROHMILCHTANK – HYGIENISCH UND SICHER

Bei der Speiseeisproduktion wird Rohmilch bei niedriger Temperatur unter kontinuierlichem Rühren zwischengelagert, bevor sie weiterverarbeitet wird. Eine präzise Füllstandmessung sorgt dabei für einen stabilen Prozessablauf, während die zuverlässige Grenzstanderfassung ein Überfüllen des Tanks verhindert. Für die regelmäßige Reinigung der Anlage werden chemisch anspruchsvolle CIP und SIP Verfahren eingesetzt.

**HERAUSFORDERUNG:**

- Hohe hygienische Anforderungen
- Reinigungsprozess
- Rührwerk

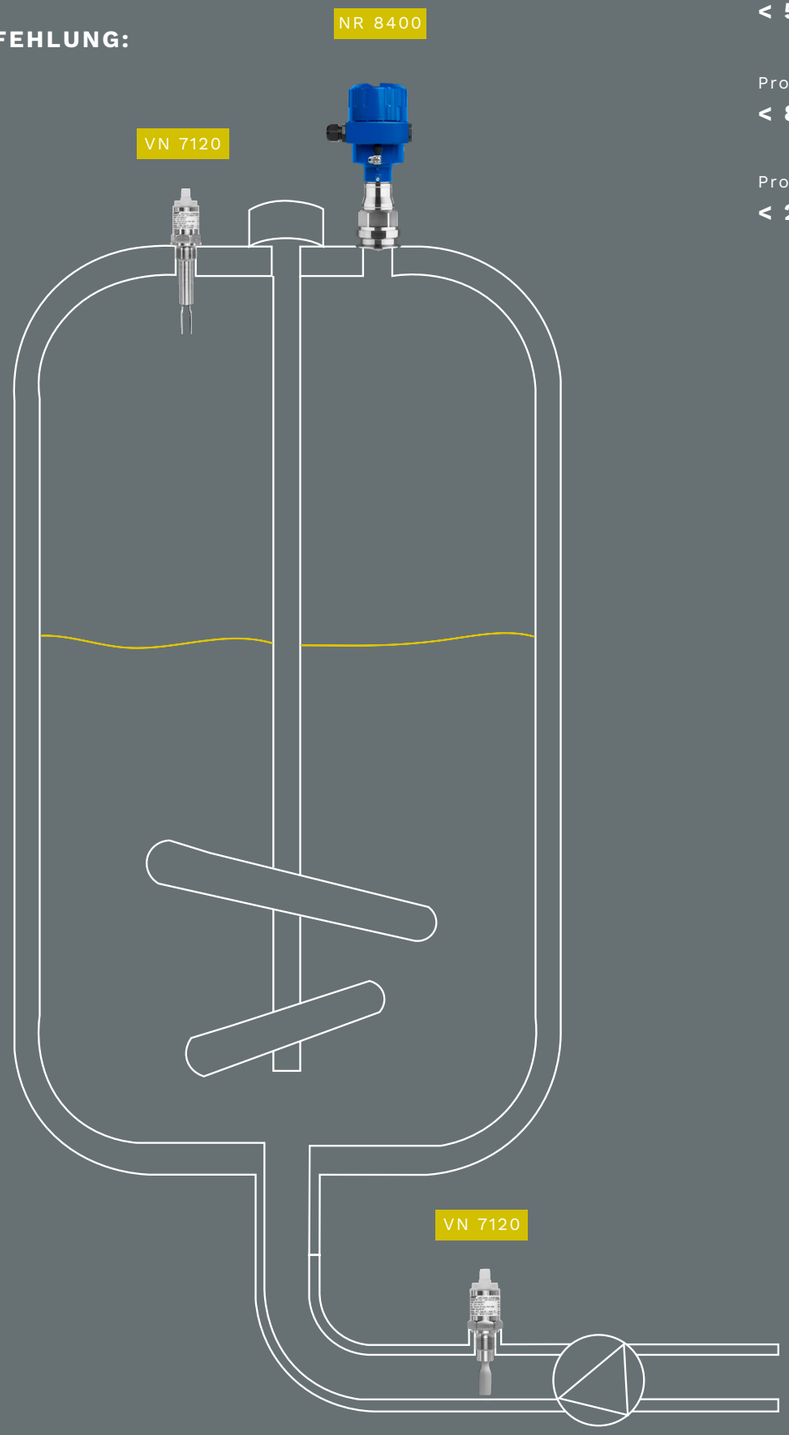
**LÖSUNG:**

- Hygieneausführung, Hygieneadapter
- CIP / SIP kompatibel
- Rührwerkskompensation

**UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNG:**

VN
**Vibranivo®**

NR
**NivoRadar®**




Messaufgabe
**FÜLLSTAND- & GRENZSTANDMESSUNG**

Medium
**MILCH**

Messbereich
**< 5 M**

Prozesstemperatur
**< 80 °C**

Prozessdruck
**< 2 BAR**

ROHRTANK / R

# ZUVERLÄSSIGE FÜLLSTAND- UND GRENZSTANDÜBERWACHUNG IM MISCHER

Bei der Herstellung von Nahrungsmitteln werden verschiedene Rohstoffe gezielt miteinander kombiniert. In einem Mischer werden die Komponenten homogen vermengt und für die Weiterverarbeitung vorbereitet. Eine zuverlässige Füllstand- und Grenzstand-erfassung steuert den Materialeinlass präzise und schützt Pumpen oder Auslassrohre vor Trockenlauf – auch bei bewegter Oberfläche und Rührwerk. So bleibt der Prozess stabil und effizient.

## HERAUSFORDERUNG:

- Rührwerk
- Turbulente Oberfläche
- Wechselnde Medien

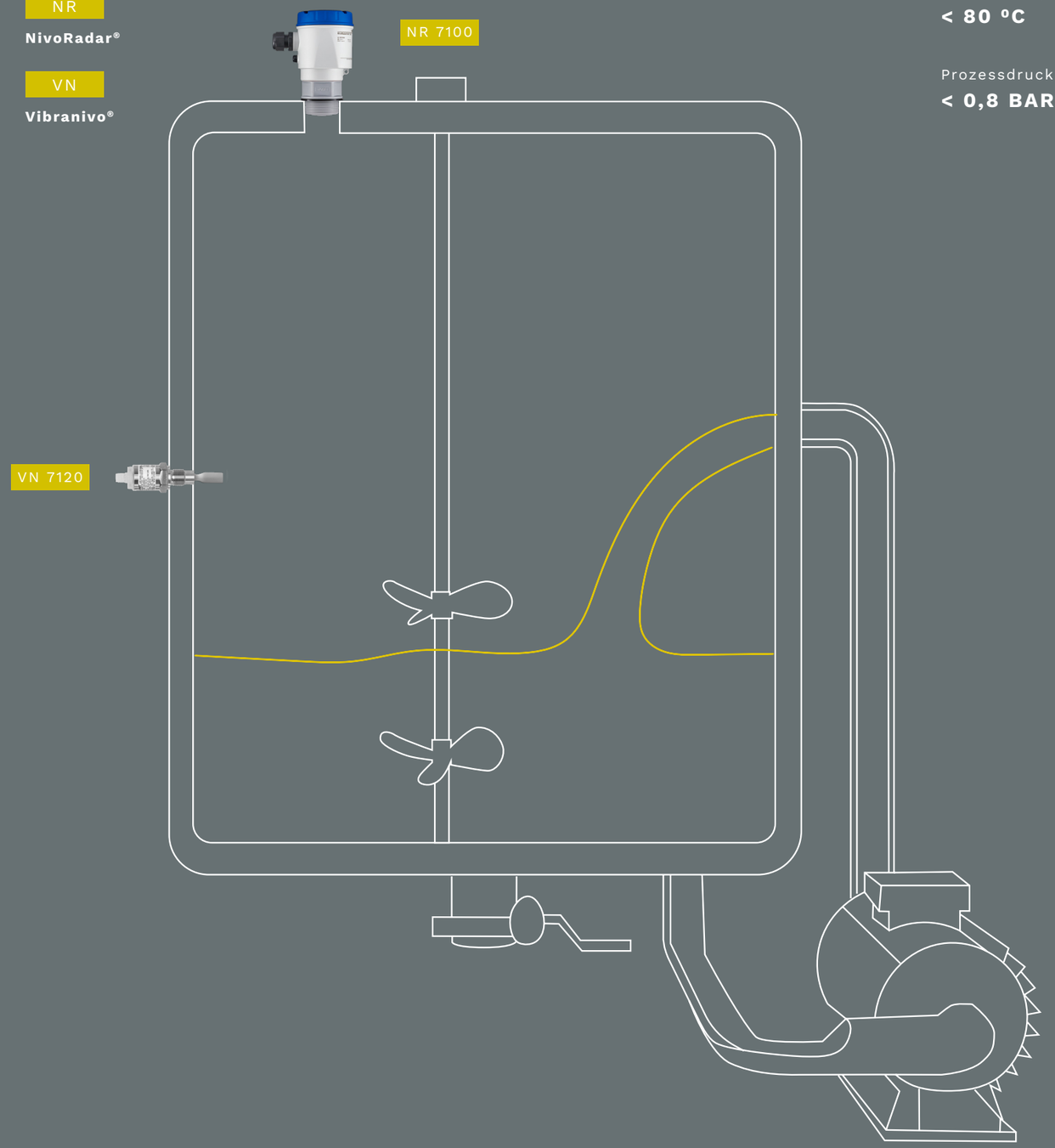
## LÖSUNG:

- Rührwerkskompensation
- Kompaktes Design
- Unempfindlich gegen Materialaufbau, Strömung, Turbulenzen und Luftblasen
- Kein Abgleich bei wechselnden Medien nötig

## UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNG:

NR
**NivoRadar®**

VN
**Vibranivo®**




Messaufgabe
**FÜLLSTAND- & GRENZSTANDMESSUNG**

Medium
**NATRIUMCHLORID, KALZIUMSALZ**

Messbereich
**< 2 M**

Prozesstemperatur
**< 80 °C**

Prozessdruck
**< 0,8 BAR**

MISCHER

# ZUVERLÄSSIGE FÜLLSTAND- UND GRENZSTANDMESSUNG IN BEHÄLTERN MIT RÜHRWERK

In der Maischpfanne wird geschrotetes Malz mit Wasser vermengt und erhitzt – Enzyme wandeln Stärke in Malzzucker um. Für einen stabilen Prozess ist während des Kochvorgangs eine kontinuierliche Füllstandmessung nötig. Füllstand- und Grenzstandsensoren sorgen für präzise Werte – auch bei Hitze, Dampf und wechselnden Prozessbedingungen.

**UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNG:**

NR

**NivoRadar®**

RF

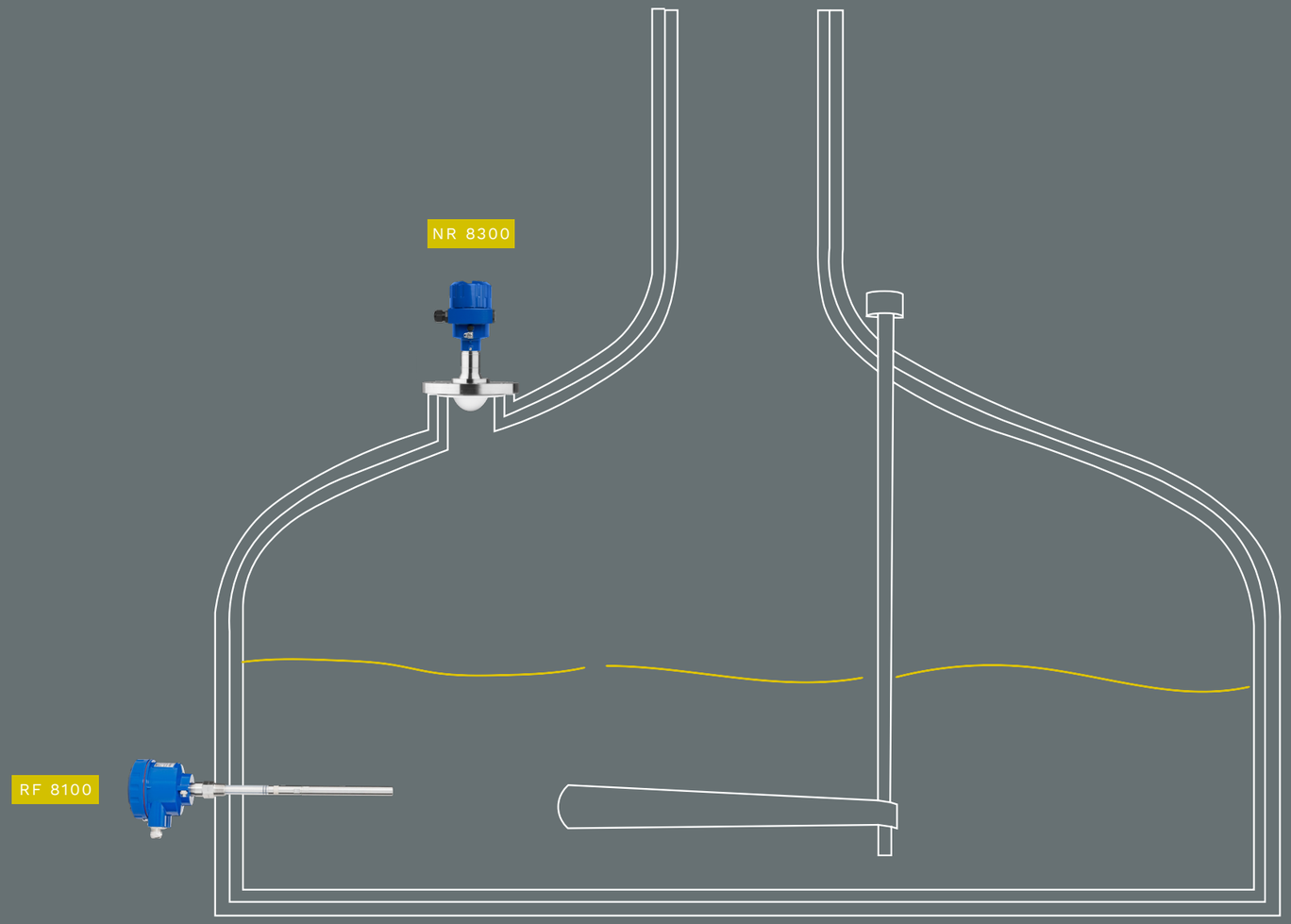
**RFnivo®**

**HERAUSFORDERUNG:**

- Schaumbildung, Kondensat und Anhaftungen
- Erhöhte Temperatur
- Rührwerk

**LÖSUNG:**

- Messprinzip unbeeinflusst von Schaum, Kondensat und Anhaftungen
- Temperaturbeständig bis 200 °C
- Rührwerkskompensation




Messaufgabe
**FÜLLSTAND- & GRENZSTANDMESSUNG**

Medium
**BRAUWASSER UND MALZ**

Messbereich
**< 5 M**

Prozesstemperatur
**< 100 °C**

Prozessdruck
**< 2 BAR**

MAISCHPFANNE

# FÜLLSTAND- UND GRENZSTAND-MESSUNG FÜR DIE KONDENSATRÜCKGEWINNUNG

Im Kondensator einer Brauerei wird verdampftes Leitungswasser durch Kühlung wieder verflüssigt und als gereinigtes Kondensat zurückgewonnen. Eine zuverlässige Füllstand- und Grenzstandmessung überwacht dabei sowohl die Zufuhr der Kühlflüssigkeit als auch das Kondensatniveau. So wird sichergestellt, dass kein Dampf in den nachgeschalteten Vorratsbehälter gelangt – für stabile Prozesse und einen effizienten Energieeinsatz.

## UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNG:

VN
**Vibranivo®**

CN
**Capanivo®**

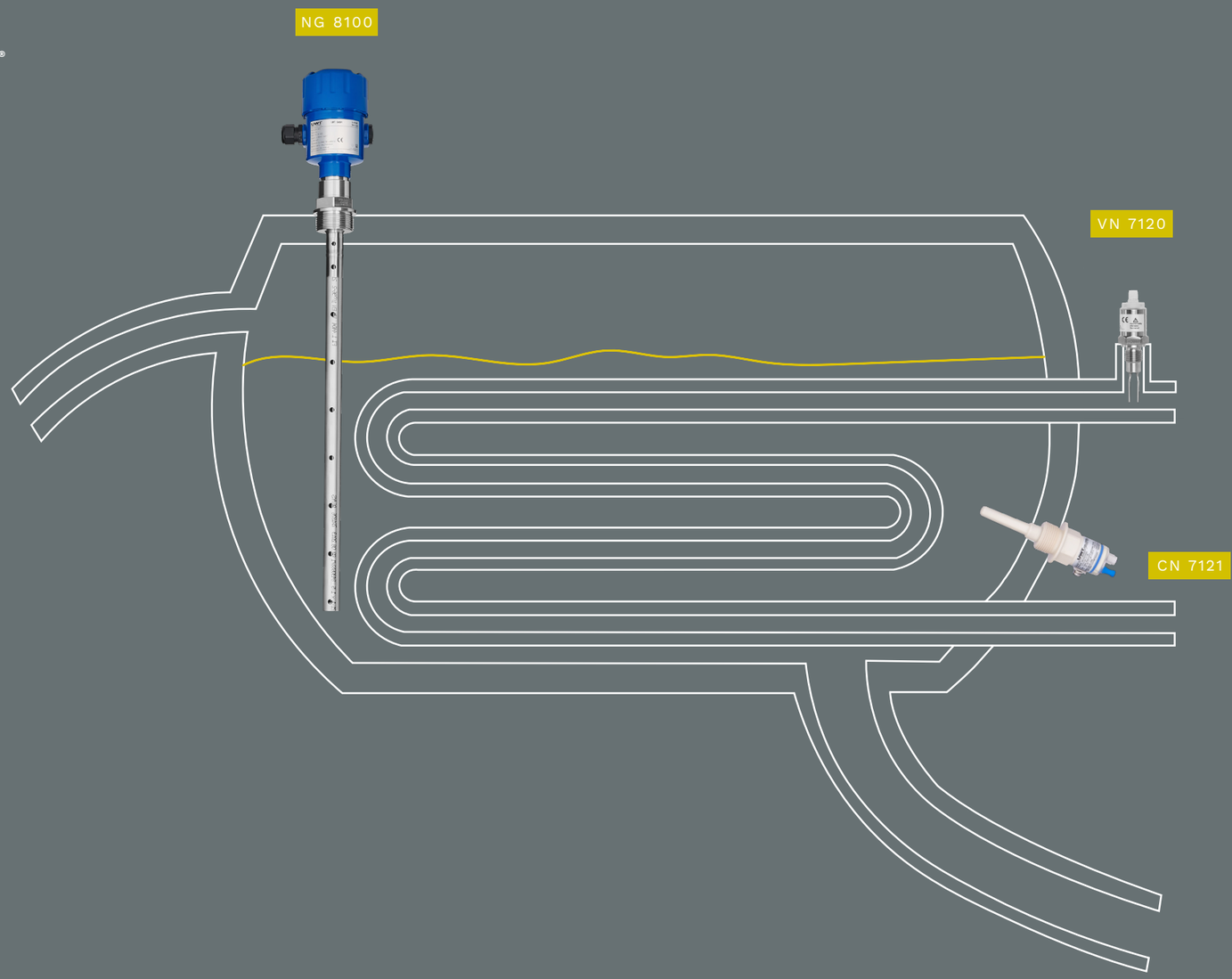
NG
**NivoGuide®**

## HERAUSFORDERUNG:

- Temperatureinflüsse
- Dampf, Kondensatbildung
- Einbauten im Tank

## LÖSUNG:

- Temperaturbeständig bis 150 °C
- Messprinzip unbeeinflusst von Kondensat und Dampf
- Messprinzip unbeeinflusst von Einbauten




Messaufgabe
**FÜLLSTAND- & GRENZSTANDMESSUNG**

Medium
**KONDENSAT**

Messbereich
**< 3 M**

Prozesstemperatur
**< 100 °C**

Prozessdruck
**< 5 BAR**

KONDENSATOR

# PROZESSSICHERE FÜLLSTAND- UND GRENZSTANDÜBERWACHUNG IM DAMPFABSCHEIDER

In der Lebensmittelproduktion erzeugen Dampfabscheider hochreines Wasser durch Kondensation. Dazu wird Leitungswasser in einem Wärmetauscher mit Sattdampf verdampft – Rückstände wie Salze oder Mikroorganismen bleiben zurück. Eine Membran trennt mitgerissene Tropfen ab, der trockene Dampf strömt in den Kondensator. Eine zuverlässige Füllstand- und Grenzstand-messung stellt sicher, dass der Wärme-tauscher konstant mit Wasser bedeckt ist.

## UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNG:

VN
**Vibranivo®**

CN
**Capanivo®**

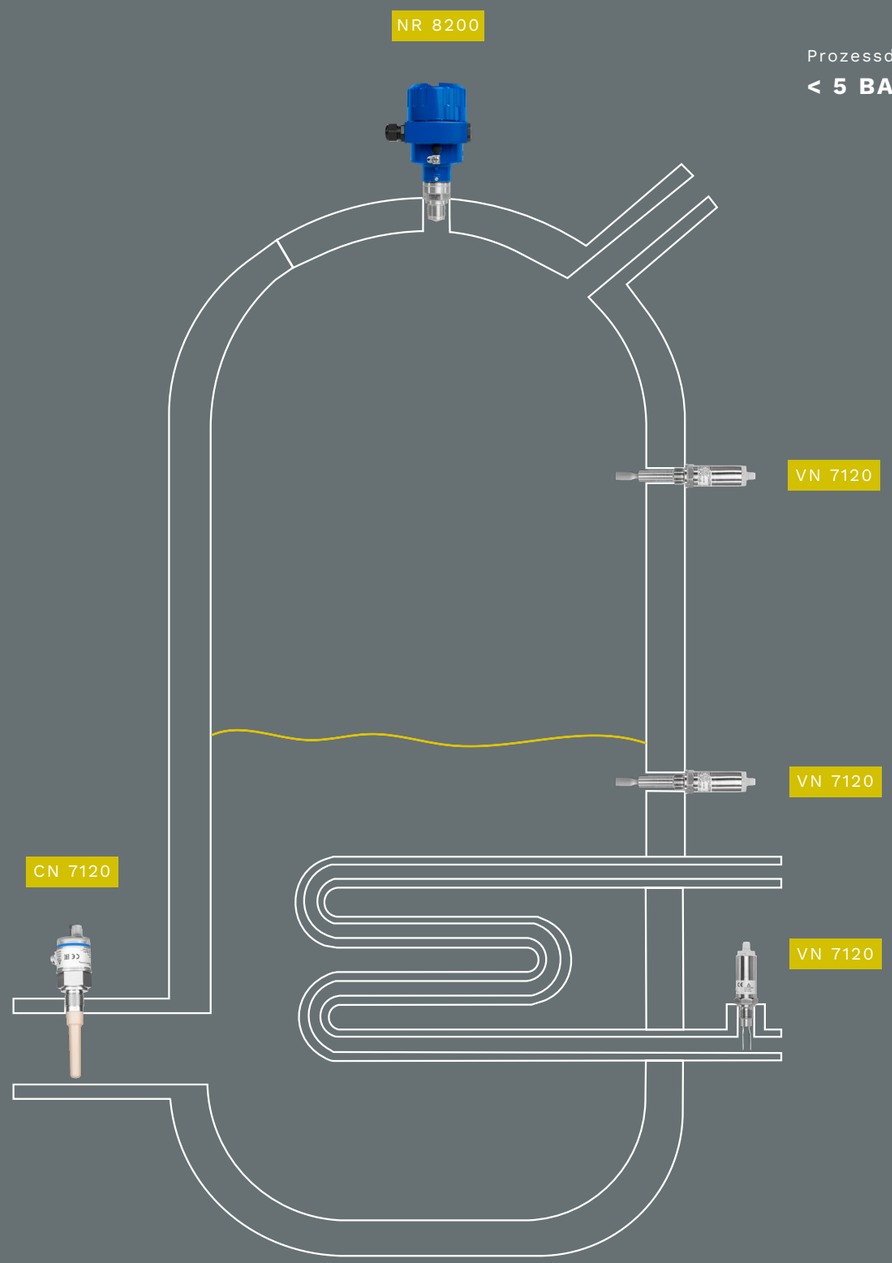
NR
**NivoRadar®**

## HERAUSFORDERUNG:

- Erhöhte Prozesstemperatur
- Erhöhter Prozessdruck
- Dampf

## LÖSUNG:

- Temperaturbeständig bis 150 °C
- Druckbeständig bis 40 bar
- Hermetisch abgedichtet und unbeeinflusst von Dampf




Messaufgabe
**FÜLLSTAND- & GRENZSTANDMESSUNG**

Medium
**ROHWASSER**

Messbereich
**< 3 M**

Prozesstemperatur
**< 150 °C**

Prozessdruck
**< 5 BAR**

DAMPF-ABSCHEIDER

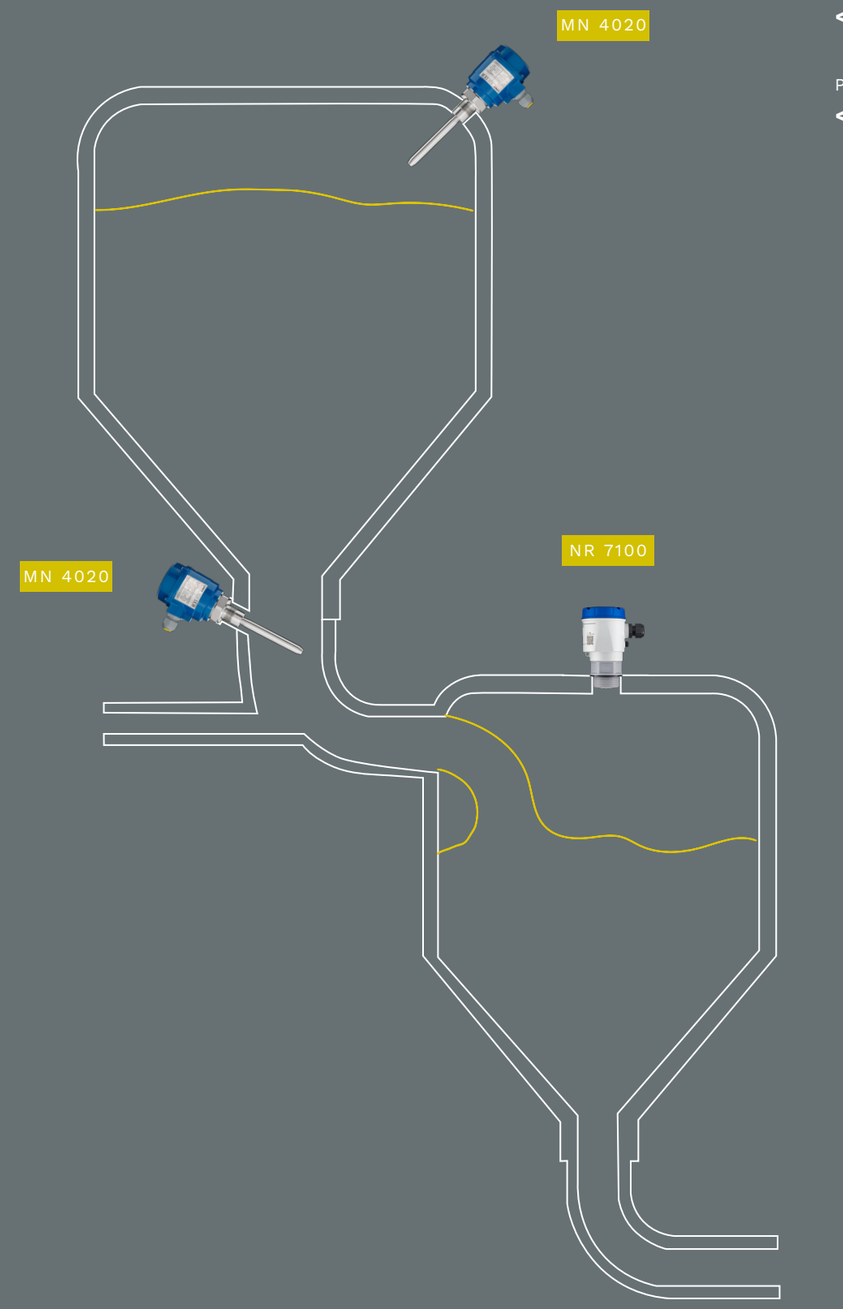
# FÜLLSTAND- UND GRENZSTAND-ERFASSUNG FÜR REIBUNGSLOSE PRODUKTIONSABLÄUFE

In verschiedenen Zweigen der Lebensmittelherstellung werden Zutaten wie Mehl, Salz oder Trockenhefe in kleineren Silos zwischengelagert. Eine zuverlässige Füllstandmessung stellt sicher, dass stets ausreichend Material verfügbar ist. Grenzstandsensoren melden rechtzeitig Nachfüllbedarf.

**UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNG:**

NR
**NivoRadar®**

MN
**Mononivo®**




Messaufgabe
**FÜLLSTAND- & GRENZSTANDMESSUNG**

Medium
**SALZ, MEHL, TROCKENHEFE**

Messbereich
**< 3 M**

Prozesstemperatur
**< 80 °C**

Prozessdruck
**< 0,8 BAR**

**HERAUSFORDERUNG:**

- Kleine Behälter
- Kurze Messdistanz
- Begrenztes Platzangebot
- Staubentwicklung

**LÖSUNG:**

- Kompaktes Design
- Schnelle Reaktionszeit
- Robuste Sensoren mit staubdichter Bauweise

KLEINSILO

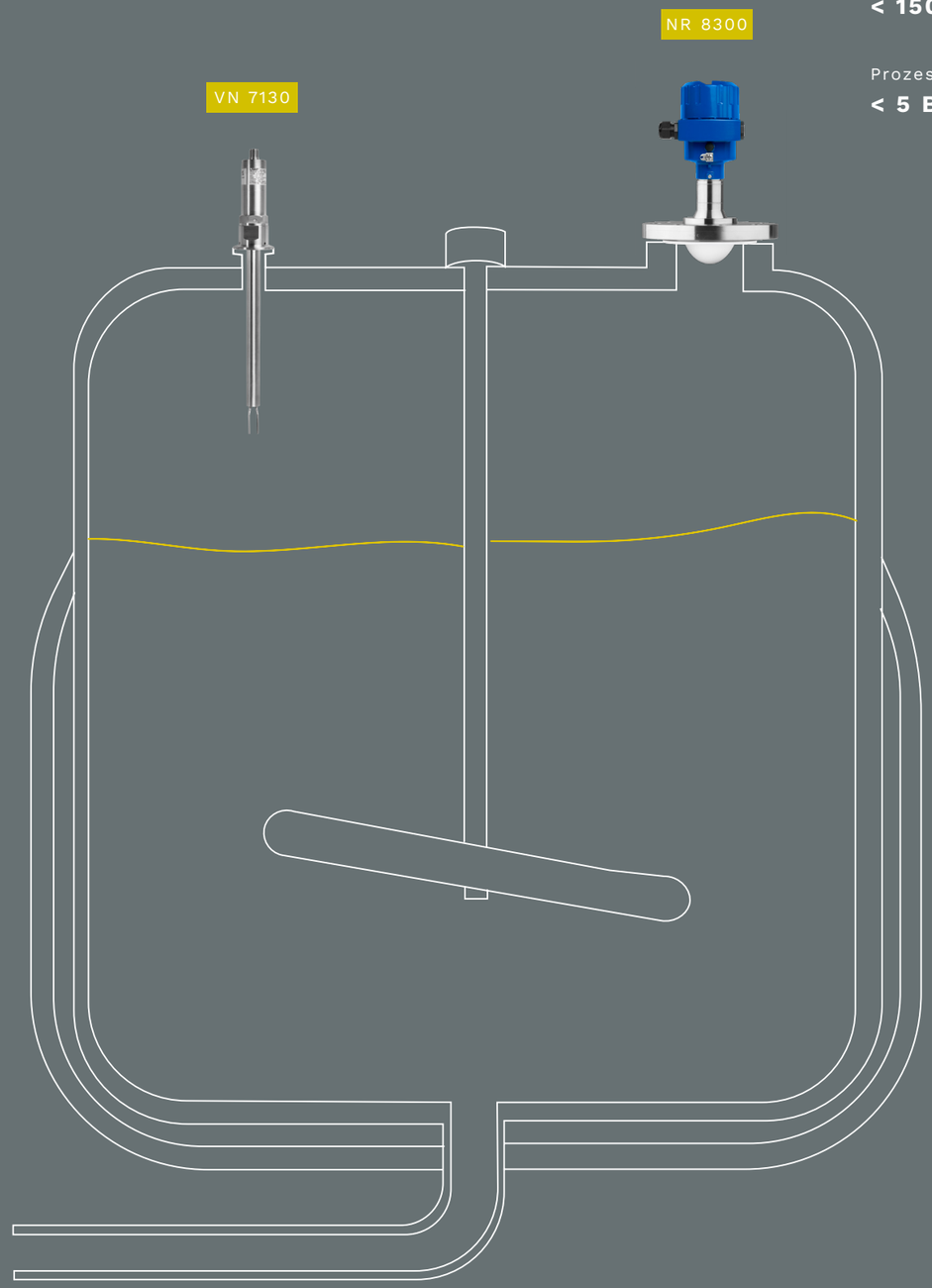
# MESSLÖSUNGEN FÜR RÜHR- UND ANSATZBEHÄLTER IN DER JOGHURTPRODUKTION

Im beheizten Rührbehälter wird Milchzucker zu Milchsäure fermentiert – die Basis für Naturjoghurt. Nach dem Abkühlen erfolgt die Weiterverarbeitung, etwa durch das Einrühren von Früchten oder Getreide.
Für eine präzise Befüllung und sichere Prozessführung erfassen Sensoren Füll- und Grenzstand – auch bei hohen Temperaturen und regelmäßigen CIP-Reinigungszyklen.

**UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNG:**

VN
**Vibranivo®**

NR
**NivoRadar®**




Messaufgabe
**FÜLLSTAND- & GRENZSTANDMESSUNG**

Medium
**JOGHURT**

Messbereich
**< 10 M**

Prozesstemperatur
**< 150 °C**

Prozessdruck
**< 5 BAR**

**HERAUSFORDERUNG:**

- Hohe hygienische Anforderungen
- Erhöhte Prozesstemperatur
- Reinigungsprozesse im Chargenmodus

**LÖSUNG:**

- Temperaturbeständig bis 150 °C
- Hygieneausführung, Hygieneadapter
- CIP / SIP kompatibel

# FÜLLSTAND- UND GRENZSTAND-MESSUNG IN GROSSBEHÄLTERN MIT RÜHRWERK

Nach dem Conchierprozess wird flüssige Schokolade in beheizten Großbehältern zwischengelagert. Ein integriertes Rührwerk hält Temperatur und Konsistenz der Masse konstant. Für die exakte Steuerung nachgelagerter Abfüllprozesse ist eine zuverlässige Füllstand- und Grenzstanderfassung in Haupt- und Portionierbehältern erforderlich.

**UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNG:**

CN
**Capanivo®**

RF
**RFnivo®**

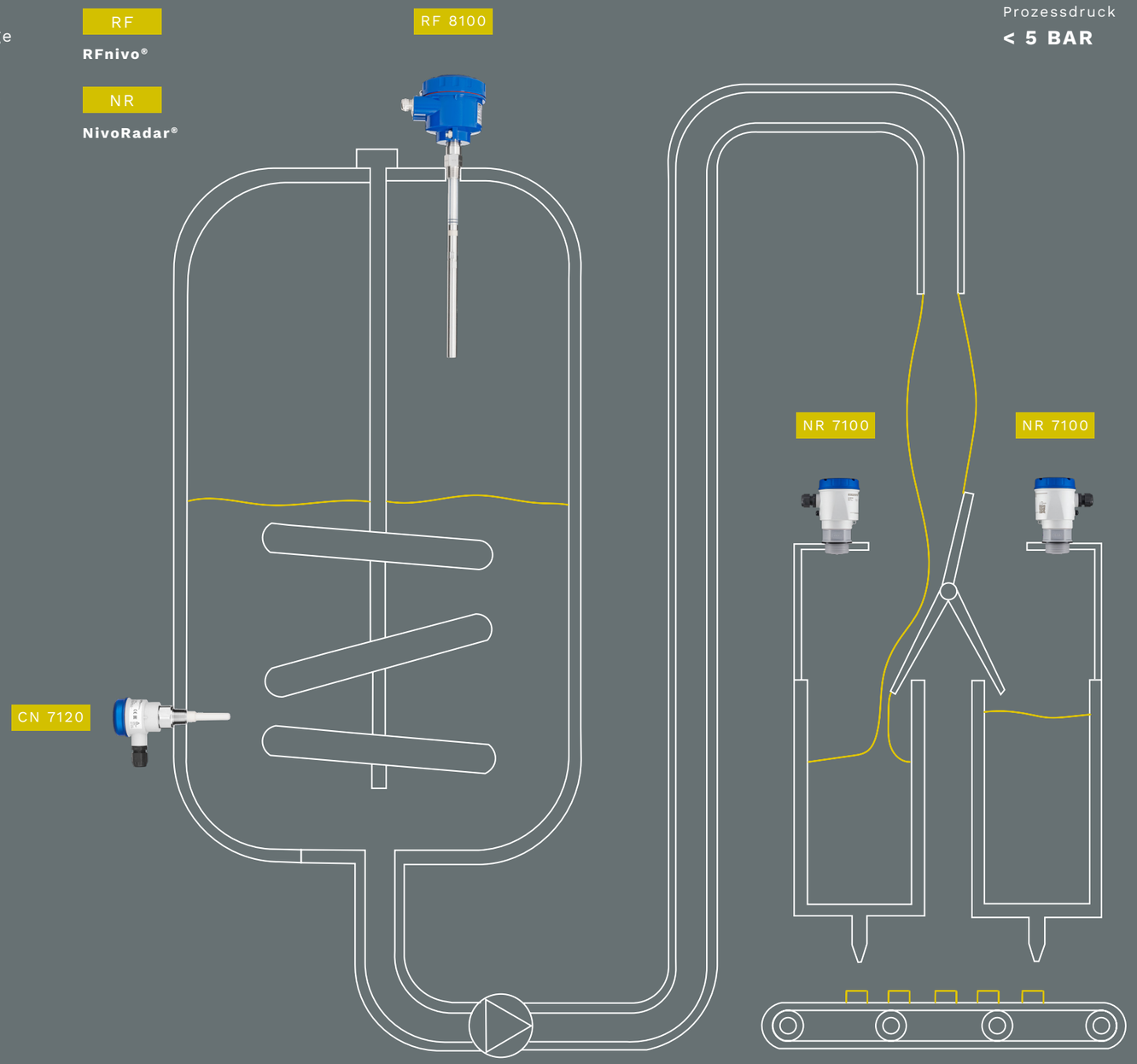
NR
**NivoRadar®**

**HERAUSFORDERUNG:**

- Starke Anhaftungen
- Kontinuierlicher Materialfluss
- Hygienische Anforderungen

**LÖSUNG:**

- Messtechnik unbeeinflusst von zähflüssigen, anhaftenden Medien („Active Shield“)
- Schnelle Reaktionszeit
- Lebensmittelkonforme Materialien




Messaufgabe
**FÜLLSTAND- & GRENZSTANDMESSUNG**

Medium
**FLÜSSIGE SCHOKOLADE**

Messbereich
**< 3 M**

Prozesstemperatur
**< 80 °C**

Prozessdruck
**< 5 BAR**

MISCHBEHÄLTER

# FÜLLSTAND- UND GRENZSTAND-MESSUNG IM LAGERTANK FÜR CIP-REINIGUNGSPROZESSE

Für hygienische Produktionsbedingungen werden Reinigungsmittel wie Lauge oder Säure in CIP-Anlagen zentral vorgehalten und bedarfsgerecht dosiert. Eine präzise Füllstand-messung sichert die Verfügbarkeit im Lager-tank, während die Grenzstanderfassung zuverlässig vor Überlauf und Trockenlauf schützt.

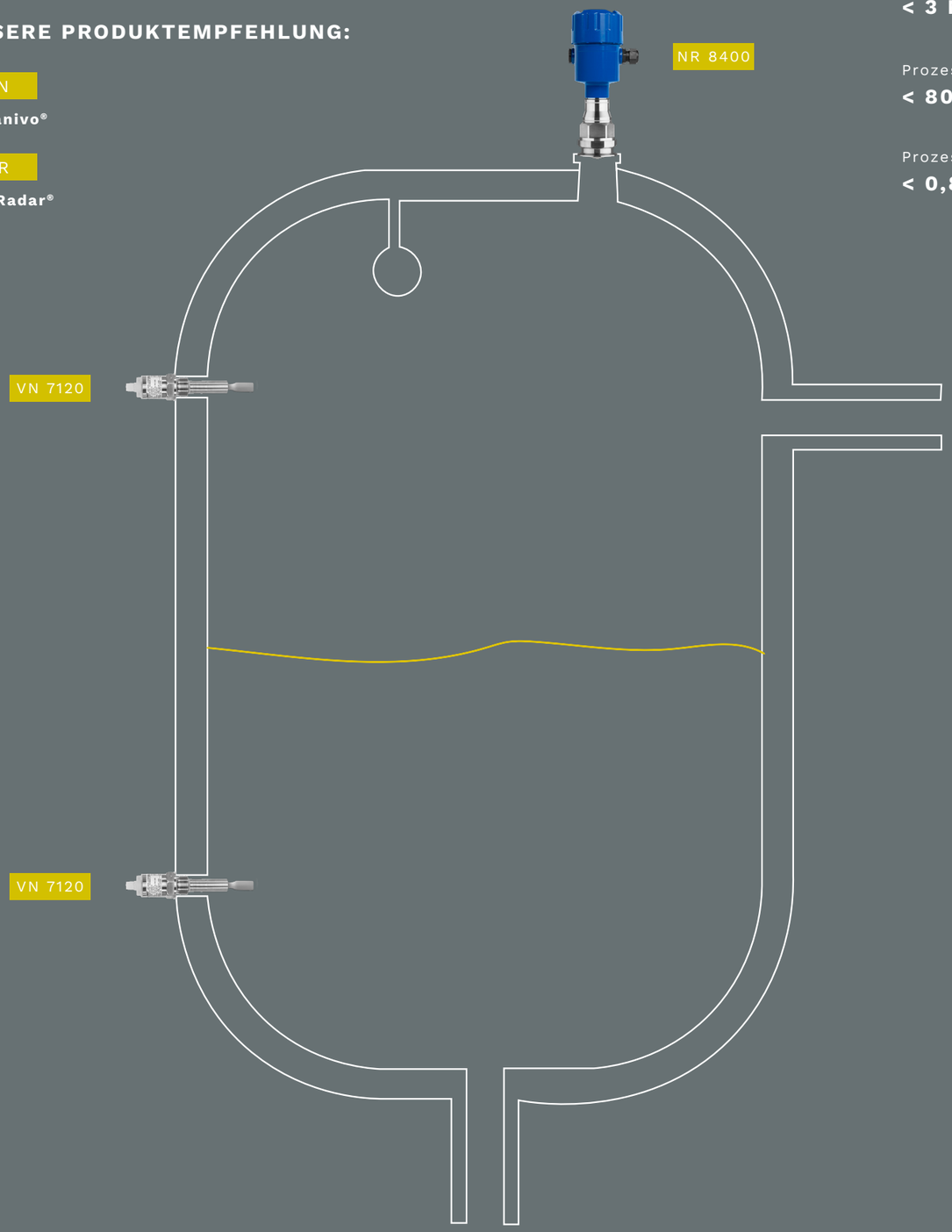
**UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNG:**

VN

**Vibranivo®**

NR

**NivoRadar®**




**HERAUSFORDERUNG:**

- Hohe chemische Belastung
- Zuverlässige Vermeidung von Überfüllung und Leerlauf
- Schaumbildung
- Wechselnde Medien

**LÖSUNG:**

- Chemisch beständige Materialien
- WHG zertifiziert
- Unbeeinflusst von Schaumbildung und wechselnden Medien

Messaufgabe
**FÜLLSTAND- & GRENZSTANDMESSUNG**

Medium
**ETHYLACETAT, NATRONLAUGE, SALPETERSÄURE**

Messbereich
**< 3 M**

Prozesstemperatur
**< 80 °C**

Prozessdruck
**< 0,8 BAR**

LAGERTANK

# HYGIENISCHE FÜLLSTAND- UND GRENZSTANDÜBERWACHUNG BEI DER REINSTWASSERLAGERUNG

Für die CIP-Reinigung wird gereinigtes Wasser genutzt, das zuvor durch Filtration und Destillation aufbereitet und in Lagertanks zwischengespeichert wird. Bei der Füllstand- und Grenzstandmessung kommt es auf maximale Hygiene und Reinigbarkeit an – alle eingesetzten Sensoren müssen den Anforderungen aseptischer Prozesse zuverlässig standhalten.

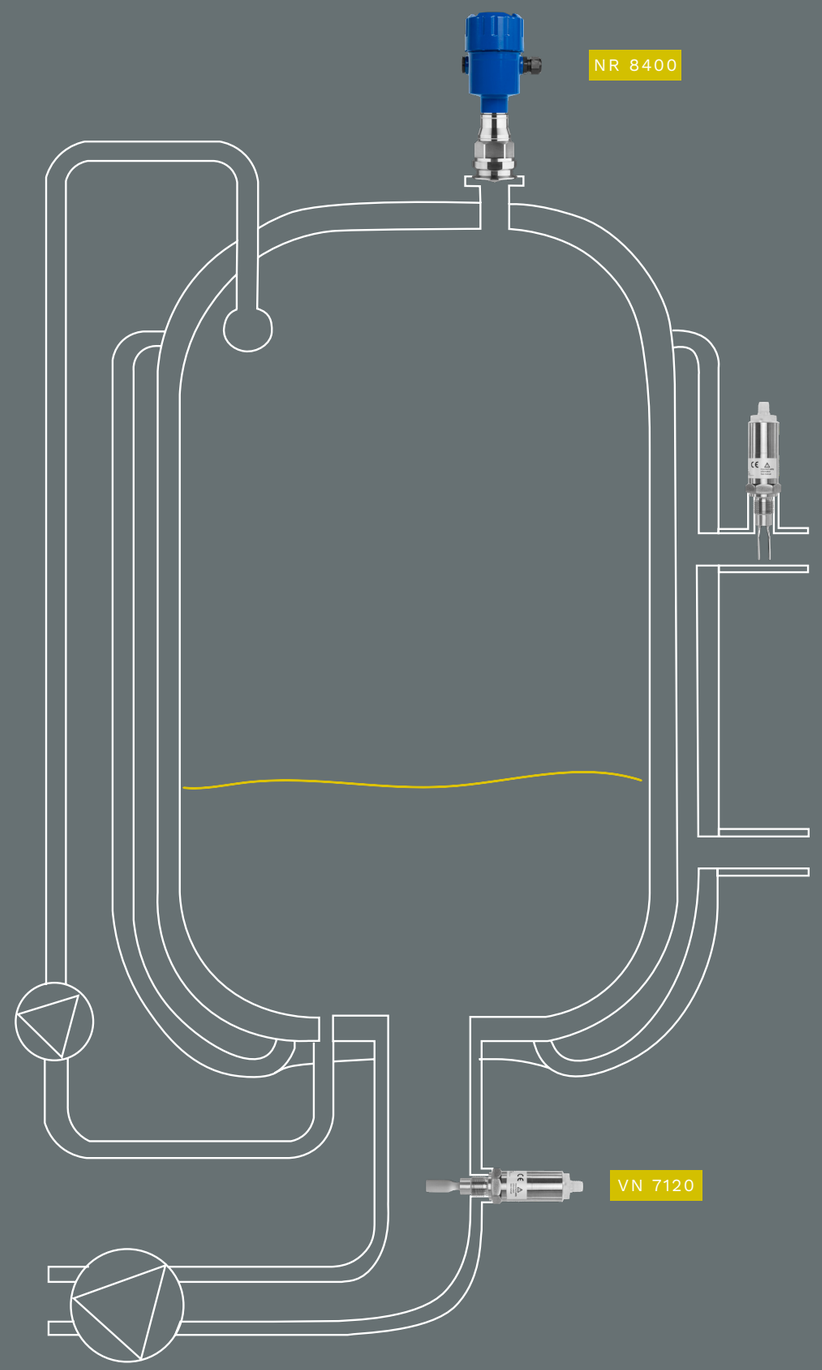
**UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNG:**

VN

**Vibranivo®**

NR

**NivoRadar®**




Messaufgabe
**FÜLLSTAND- & GRENZSTANDMESSUNG**

Medium
**GEREINIGTES WASSER**

Messbereich
**< 5 M**

Prozesstemperatur
**< 150 °C**

Prozessdruck
**< 5 BAR**

**HERAUSFORDERUNG:**

- Sterile Prozessbedingungen
- Erhöhte Prozesstemperatur
- Erhöhter Prozessdruck

**LÖSUNG:**

- Temperaturbeständig bis 150 °C
- Druckbeständig bis 40 bar
- Lebensmittelkonforme Materialien

LAGERTANK

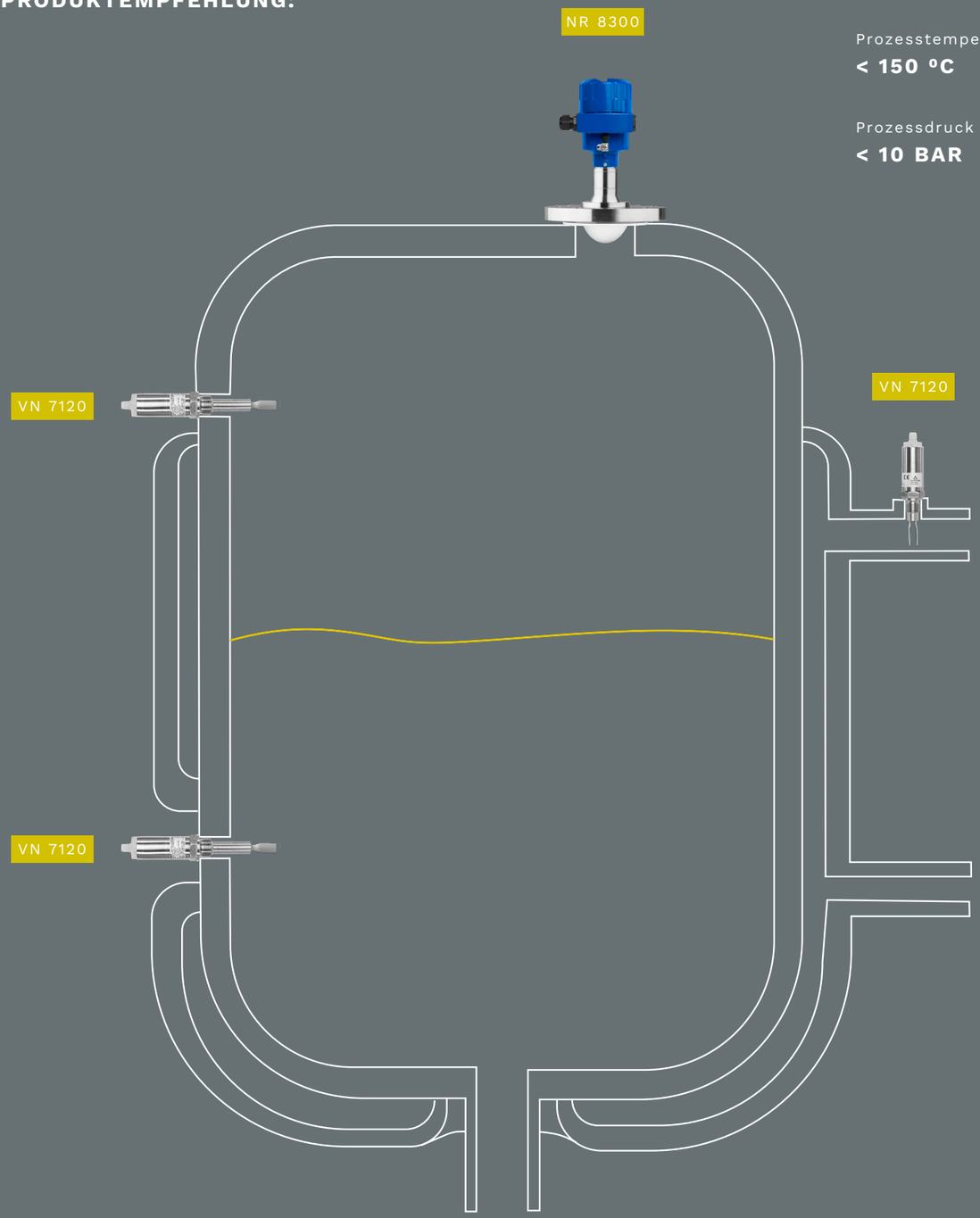
# FÜLL- UND GRENZSTANDMESSUNG IM BEHEIZTEN VORRATSTANK

Im beheizten Vorratsbehälter wird die Reinigungslauge auf Temperatur gebracht und gezielt in die Anlage eingespeist. Eine präzise Füllstandmessung steuert Befüllung und Entnahme. Die zuverlässige Grenzstanderfassung schützt den Prozess vor kritischen Zuständen wie Überlauf und Trockenlauf – für maximale Betriebssicherheit und Anlagenschutz.

**UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNG:**

VN
**Vibranivo®**

NR
**NivoRadar®**




**HERAUSFORDERUNG:**

- Hohe chemische Belastung
- Erhöhte Prozesstemperatur
- Erhöhter Prozessdruck

**LÖSUNG:**

- Chemisch beständige Materialien
- Temperaturbeständig bis 150 °C
- Druckbeständig bis 40 bar

Messaufgabe
**FÜLLSTAND- & GRENZSTANDMESSUNG**

Medium
**LÖSUNGSMITTEL**

Messbereich
**< 1,5 M**

Prozesstemperatur
**< 150 °C**

Prozessdruck
**< 10 BAR**

VORRATSTANK

# FÜLLSTANDMESSUNG UND BEDARFSMELDUNG IN PUFFERBEHÄLTER

Bei der Abfüllung von Saft oder Sauce in Portionsgrößen sorgt ein Puffertank für die exakte Dosierung. Ein Grenzstandsensor meldet Bedarf und startet bei Unterschreitung eines Schwellenwerts automatisch die Nachfüllung. Ein zweiter Grenzstandmelder schützt zuverlässig vor Überfüllung. Für die kontinuierliche Inhaltsüberwachung des Abfülltanks sorgt ein Füllstandsensor, der präzise Messwerte liefert.

## UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNG:

NR

**NivoRadar®**

VN

**Vibranivo®**

## HERAUSFORDERUNG:

- Kurze Messdistanzen
- Bildung von Materialbrücken
- Dampf, Kondensat, Anhaftungen
- Lebensmittelkonform

## LÖSUNG:

- Füllstand- und Grenzstandsensoren für kurze Messdistanzen
- Unempfindlich gegen Materialanhaftungen
- Hygieneausführung, Hygieneadapter
- CIP / SIP kompatibel

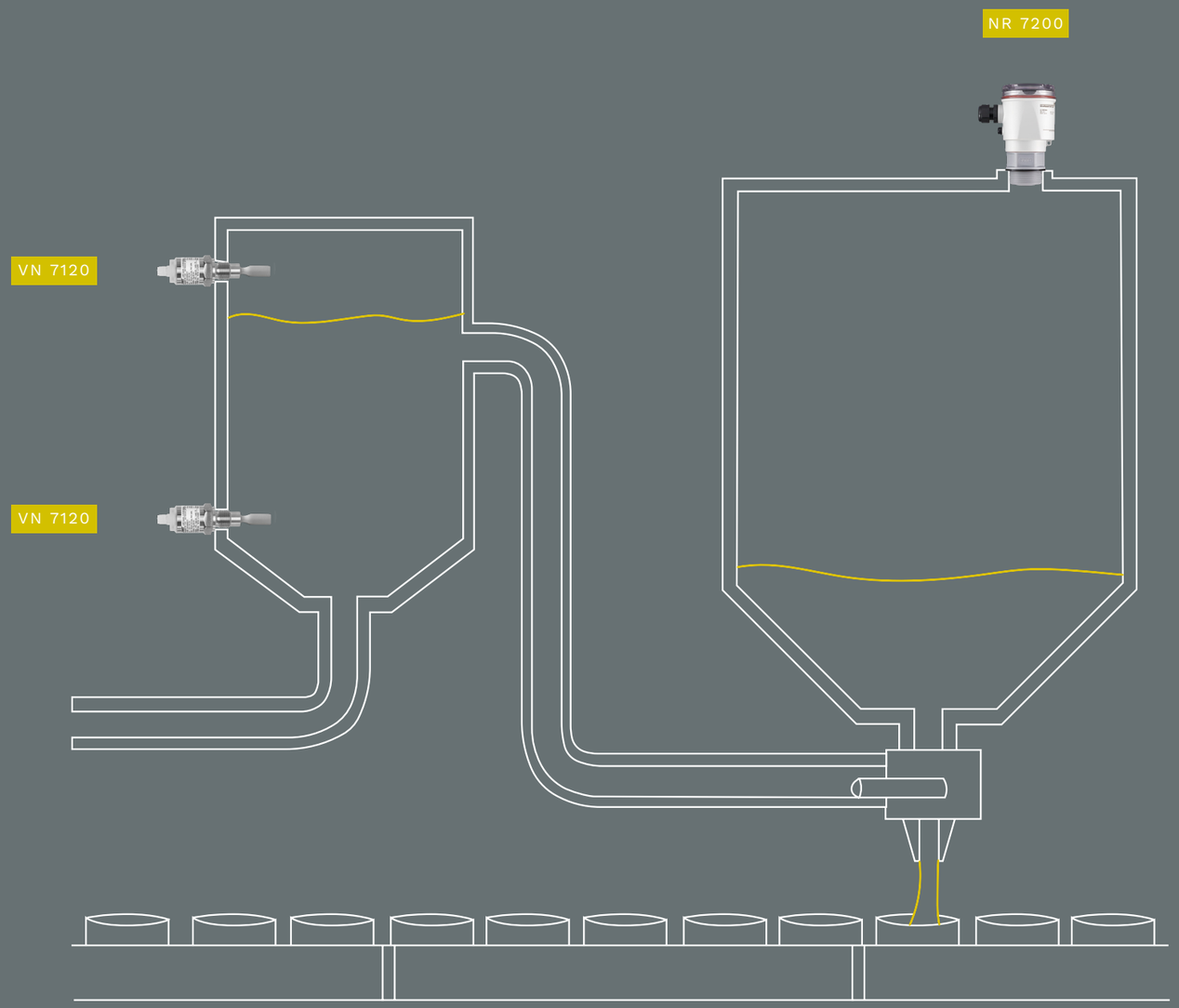
Messaufgabe
**FÜLLSTAND- & GRENZSTANDMESSUNG**

Medium
**TOMATENSAUCE**

Messbereich
**0,5 M**

Prozesstemperatur
**< 80 °C**

Prozessdruck
**< 0,8 BAR**




ANLAGE DOSIERAN

# GRENZSTANDÜBERWACHUNG MIT LED-ANZEIGE FÜR STABILEN MATERIALFLUSS

Zur präzisen Dosierung von Milchpulver wird das Trichterniveau überwacht, um eine gleichmäßige Versorgung der Verpackungseinheit sicherzustellen. Die integrierte NivoLED®-Kontrollleuchte signalisiert dabei zuverlässig den aktuellen Schaltzustand.

**UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNG:**

VN

**Vibranivo®**

NL

**NivoLED®**

Messaufgabe
**GRENZSTANDMESSUNG**

Medium
**MILCHPULVER**

Messbereich
**< 1 M**

Prozesstemperatur
**< 80 °C**

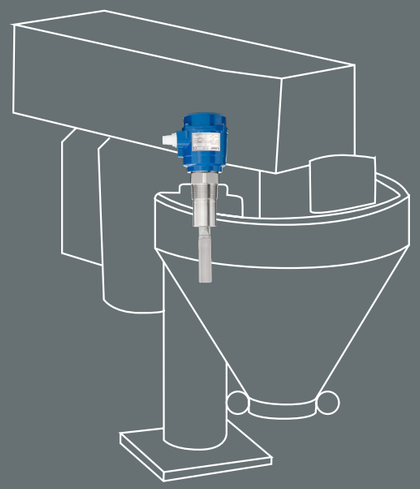
Prozessdruck
**< 0,8 BAR**

**HERAUSFORDERUNG:**

- Hohe Hygieneanforderungen
- Staubige Atmosphäre
- Erhöhte Explosionsgefahr
- Begrenzte Einbauverhältnisse
- Konstantes Trichterniveu

**LÖSUNG:**

- Hohe Oberflächengüte
- Hygieneausführung, Hygieneadapter
- Lebensmittelkonforme Materialien
- Ex-zertifizierte Geräte
- Optische Statusanzeige für den Ex-Bereich



VN 1020

NL 9000

ANLAGE DOSIERA

# ROBUST UND HYGIENISCH – GRENZSTANDMESSUNG FÜR REIBUNGSLOSE PROZESSE

Ein führender US-amerikanischer Hersteller von Erdnussbutter suchte nach besonders robusten und langlebigen Sensorlösungen für die Grenzstand-erfassung – speziell für Anwendungen mit stark anhaftenden Medien wie Zucker und Salz.

Eine zentrale Herausforderung war die kristalline Ablagerung an der Sondenwelle und das Risiko, dass feines Material über Lager und Dichtungen in das Geräteinnere eindringt. Herkömmliche Sensoren stießen hier schnell an ihre Grenzen.

RN

**Rotonivo®**

## UNSERE LÖSUNG

Der Rotonivo® RN 6004 wurde speziell für diese Anwendung konfiguriert – angepasst an die besonderen Herausforderungen der Produktion: starke Anhaftungen, hohe Hygieneanforderungen und enge Einbauverhältnisse.

Mit verstärkter Welle, doppelten Edelstahllagern und einem Tri-Clamp-Anschluss für CIP / SIP Reinigungsverfahren erfüllt der Sensor alle branchenspezifischen Anforderungen zuverlässig.

Seit der Installation sorgt der RN 6004 für einen durchgängig stabilen Betrieb – dauerhaft, wartungsfrei und ohne einen einzigen Ausfall.

## KERNKOMPONENTEN DIESER ANWENDUNG

Die Lebensmittelproduktion, insbesondere bei viskosen und anhaftenden Medien wie Erdnuss-butter, stellt besondere Anforderungen an die Mess- und Gerätetechnik:

### Präzision und Zuverlässigkeit

Die Kombination aus verstärkter Edelstahlwelle und doppelten Lagern verhindert das Eindringen von Zucker und Salz – ein häufiger Ausfallgrund bei früheren Sensoren. Diese Merkmale sichern nun den störungsfreien Dauerbetrieb.

### Hygienisches Design

Der Tri-Clamp-Anschluss aus Edelstahl erfüllt höchste Hygieneanforderungen nach DIN, ISO, 3-A und ASME BPE. Die werkzeuglose Verbindung ermöglicht eine schnelle Reinigung gemäß CIP /SIP Standards.

### Widerstandsfähigkeit

Der Edelstahl-Ausleger mit Drehflügel hält auch starken Anhaftungen zuverlässig stand – für eine langlebige und störungsfreie Funktion im laufenden Betrieb.

### Kompakte Integration

Durch Muffenflügel und Tri-Clamp-Adapter lässt sich der Sensor platzsparend integrieren und lässt sich bei Bedarf vollständig über eine 1"-Muffe entnehmen – ohne Behälteröffnung.

## VORTEILE UND ERGEBNISSE

Diese Projektumsetzung von UWT bringt dem Lebensmittelverarbeiter zahlreiche Vorteile:

### Effizienzsteigerung

Seit der Installation des RN 6004 gab es keine ungeplanten Stillstände mehr – der eingesetzte Rotonivo® hält den Prozess am Laufen und reduziert den Wartungsaufwand auf ein Minimum.

### Langlebigkeit

Die robuste Konstruktion und die doppelten Edelstahl-Lager verhindern, dass Salz und Zucker die Sensordichtungen abnutzen und in die Elektronik gelangen. Das sorgt für eine lange Lebensdauer – selbst bei intensiver Nutzung.

### Kosteneinsparungen

Ersatzteile, Wartung und Produktionsausfälle sind gegen Null gesunken – der Sensor hat sich schnell amortisiert.

### Erhöhte Betriebssicherheit

Zuverlässige Überfüll- und Leerlauferkennung erhöht die Prozesssicherheit und schützt Produktionsanlagen nachhaltig.

Anwenderberichte

Anwendungsdatenbank

# FÜLLSTANDÜBERWACHUNG UND VISUALISIERUNGS-ANZEIGE

**NivoTec®**
Zur Füllstandanzeige stehen verschiedene Technologien zur Verfügung. Einfache LED Digitaldisplays für die Auswertung eines 4–20 mA Signals zum Einbau in Schaltschränke oder zur Wandmontage bis hin zu Touchpanels und Webservermodulen mit einer Visualisierungssoftware. Diese können projektbezogen konfiguriert und auf Kundenwünsche angepasst werden.

UWT hat standardisierte Produkte der NivoTec® NT 4000 Serie, die viele Anforderungen einer Füllstandsanzeige und Überwachung zu einem günstigen Preis erfüllen. Die NivoTec® NT 3000 Serie kann individuell an das Kundenprojekt angepasst werden. Diese Webserverlösung erfüllt sämtliche Anforderungen einer modernen Füllstandüberwachung.

NivoTec®
Füllstandüberwachung

**NivoTec® NT 4600**
7 Zoll Touch Panel Visualisierung

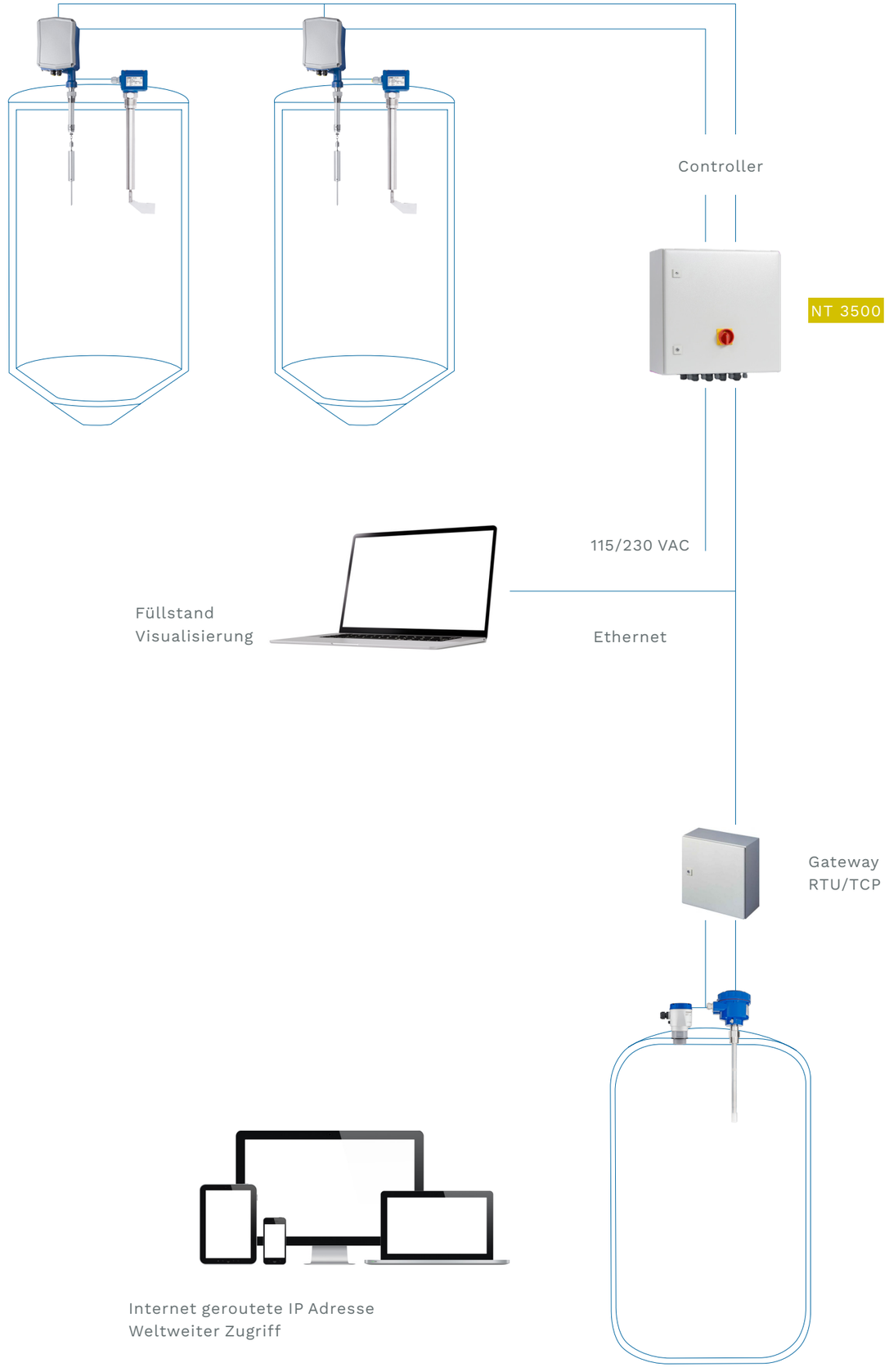
**NivoTec® NT 4700**
Digitaldisplay in Klemmkasten für eine Messstelle

**NivoTec® NT 3500**
Maßgeschneiderte Projektvisualisierung

**NivoTec® NT 4900**
Digitaldisplay als Einbaumodul

**NivoTec® NT 4500**
Standardisierte Visualisierung

**NivoTec® NT 9000**
Örtliche Füllstandsanzeige



uwtgroup.com/produktuebersicht

Westendstr. 5 I 87488 Betzigau I Germany
Tel +49 831 57123-0 I info@uwtgroup.com

sc303274 - 08.25