

UWT

LEVEL. UP TO THE MAX.



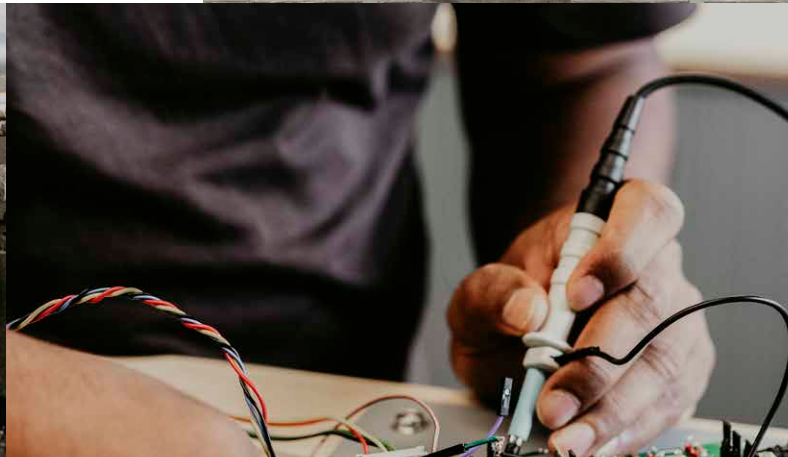
**SOLUCIONES PARA LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA**



JUNTOS



ÉXITO



LEVEL. UP TO THE MAX.

Como mediana empresa gestionada por sus propietarios, con una red de ventas internacional en más de 90 países y contactos de atención personalizada en sitio, UWT es sinónimo de una asociación sostenible al más alto grado, tanto a escala mundial como regional.

La principal competencia de UWT reside en medición de nivel continuo, puntual e interfase. Medimos sólidos, desde los polvos más finos hasta materiales abrasivos de grano grueso, así como líquidos de todo tipo, incluyendo pastas y espumas altamente viscosas.

UWT ha alcanzado una posición especial en el campo de la medición de nivel puntual para sólidos y ha establecido nuevos estándares con el detector de paleta giratoria.

SOLUCIONES INNOVADORAS Y DIGITALIZACIÓN

Las tecnologías modernas y de alta calidad garantizan para un flujo de proceso continuo. Los sensores UWT se desarrollan con la máxima compatibilidad con los procesos para que puedan integrarse perfectamente en los sistemas y ofrecer un soporte óptimo. También se ofrece una amplia digitalización: Las modernas herramientas electrónicas permiten seleccionar, configurar y poner en marcha los productos de forma sencilla. El manejo intuitivo y la innovadora comunicación entre dispositivos garantizan un funcionamiento sin problemas.

CONCEPTOS DE PRODUCTOS PERSONALIZADOS Y SOLUCIONES SIN MANTENIMIENTO

De acuerdo con los elevados estándares de las diferentes industrias, el equipo de UWT ofrece un apoyo integral para requisitos individuales. La planificación orientada al cliente permite desarrollar soluciones personalizadas que se aplican con eficacia y éxito.

Gracias a la producción propia y a la moderna maquinaria, se pueden realizar soluciones personalizadas y adaptaciones específicas de los dispositivos.

Los sensores UWT no requieren mantenimiento y funcionan según el principio «instalar y olvidar». Pueden configurarse de diversas maneras y ofrecen un valor añadido para diferentes aplicaciones.

MÁXIMA CALIDAD LARGA VIDA ÚTIL

UWT ofrece calidad garantizada «Made in Germany». La alta fiabilidad de los productos permite una elevada disponibilidad del sistema sin tiempos de inactividad. Los procesos de mejora continua y las pruebas exhaustivas garantizan un alto nivel de seguridad. Además, los productos duraderos y libres de mantenimiento con 6 años de garantía ahorran tiempo y recursos.

CERTIFICADOS DE CALIDAD



AUTORIZACIONES A NIVEL MUNDIAL





SECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

La industria alimentaria y de bebidas se caracteriza por sus exigentes estándares, sus estrictas normas reguladoras y la constante presión por innovar. Las empresas de producción modernas apuestan por tecnologías sostenibles que aplican de forma consecuente en materia de calidad, seguridad, trazabilidad y sostenibilidad.

Desde la entrega y el almacenamiento de las materias primas, pasando por el procesamiento, la maduración y el control de calidad, hasta el llenado y el envasado, en todas las etapas del proceso son indispensables soluciones de sensores precisos y sistemas de supervisión automatizados.

Los sensores de nivel continuo y puntual desempeñan un papel fundamental: garantizan la estabilidad de los procesos de producción, aseguran condiciones de funcionamiento higiénicas y contribuyen a aumentar la eficiencia y la seguridad de los procesos.

RETOS

La diversidad de productos, recetas y tipos de procesos plantea grandes exigencias a las instalaciones de producción y a los sistemas de medición. A ello se suman las disposiciones legales, las normas de higiene específicas del sector, las crecientes exigencias en materia de trazabilidad y la creciente importancia que se concede a la sostenibilidad, la conservación de los recursos y la eficiencia energética. La transformación digital de los entornos de producción también requiere una tecnología de medición flexible, integrable y preparada para el futuro.

MATERIALES PROCESADOS Y MATERIAS PRIMAS

En la producción industrial de alimentos y bebidas se utilizan los medios más diversos, desde cereales, azúcar, aceites y productos lácteos hasta sustancias líquidas, polvos y mezclas complejas con emulsionantes, aromas o vitaminas.

Estos medios difieren considerablemente en sus propiedades físicas, como la densidad, la consistencia o el comportamiento de adhesión, y requieren sensores que combinen de forma fiable la seguridad del proceso y la higiene.

MEDICIÓN DEL NIVEL DE LLENADO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Y DE BEBIDAS

Ya sea en el almacenamiento de materias primas, en instalaciones de mezcla y producción, en procesos de maduración o en el llenado, una medición fiable del nivel de llenado es esencial para mantener una alta calidad del producto y una planificación de la producción con visión de futuro.

Los sensores no solo deben funcionar con precisión y requerir poco mantenimiento, sino que también deben estar diseñados de acuerdo con las normas de higiene, ser compatibles con CIP / SIP y estar certificados en consecuencia, por ejemplo, según las normas EHEDG o FDA.

La selección y combinación adecuadas de sensores y tecnología de monitorización permiten cumplir de forma duradera y económica los requisitos específicos del sector en materia de higiene, eficiencia, seguridad y cumplimiento normativo.

MEDICIÓN DE NIVEL CONTINUO Y PUNTUAL PARA EL ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

En la maltería, la cebada se almacena en silos de hasta 20 m de altura. Durante el llenado se genera una gran cantidad de polvo, mientras que la forma del cono de vertido cambia continuamente debido a la entrada y salida de material. Para que el proceso no se interrumpa, es fundamental disponer de una medición estable del nivel de llenado. Los sensores de nivel puntual protegen adicionalmente contra el sobrellenado o el funcionamiento en vacío.

EL RETO:

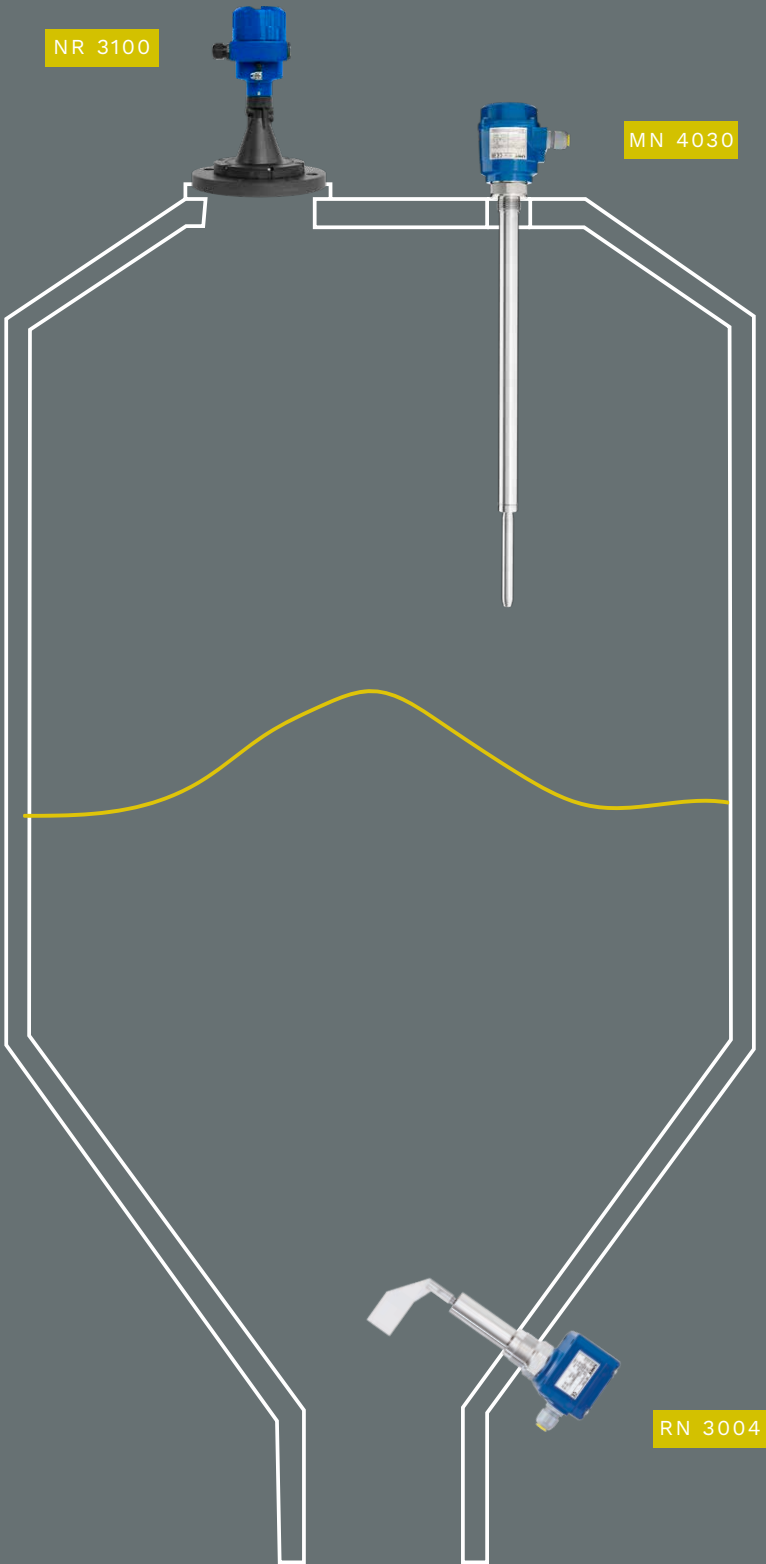
- Atmósfera polvorienta
- Mayor riesgo de explosión
- Abrasión
- Formación dinámica de conos de descarga

SOLUCIÓN:

- Sensores robustos con diseño a prueba de polvo
- Materiales resistentes al desgaste
- Dispositivos con certificación Ex
- Principio de medición no influenciado por la geometría del material sólido

NUESTRA RECOMENDACIÓN DE PRODUCTOS:

- MN**
Mononivo®
- NR**
NivoRadar®
- RN**
Rotonivo®



Tarea de medición
MEDICIÓN DE NIVEL CONTINUO & PUNTUAL

Medio
GRANOS

Rango de medición
< 20 M

Temperatura del proceso
< 80 °C

Presión de proceso
< 0,8 BAR

SILLO DE ALMACENAMIENTO

MEDICIÓN DE NIVEL CONTINUO Y PUNTUAL PARA EL ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

Para la fabricación de productos cerveceros, las materias primas secas, como la malta, el lúpulo o el azúcar, se almacenan en grandes silos. Una medición continua de nivel y puntual garantiza el suministro, incluso en presencia de polvo y sedimentos. Los sensores de radar, de sonda y de nivel puntual registran el contenido de forma precisa y fiable.

NUESTRA RECOMENDACIÓN DE PRODUCTOS:

RN

Rotonivo®

NR

NivoRadar®

NB

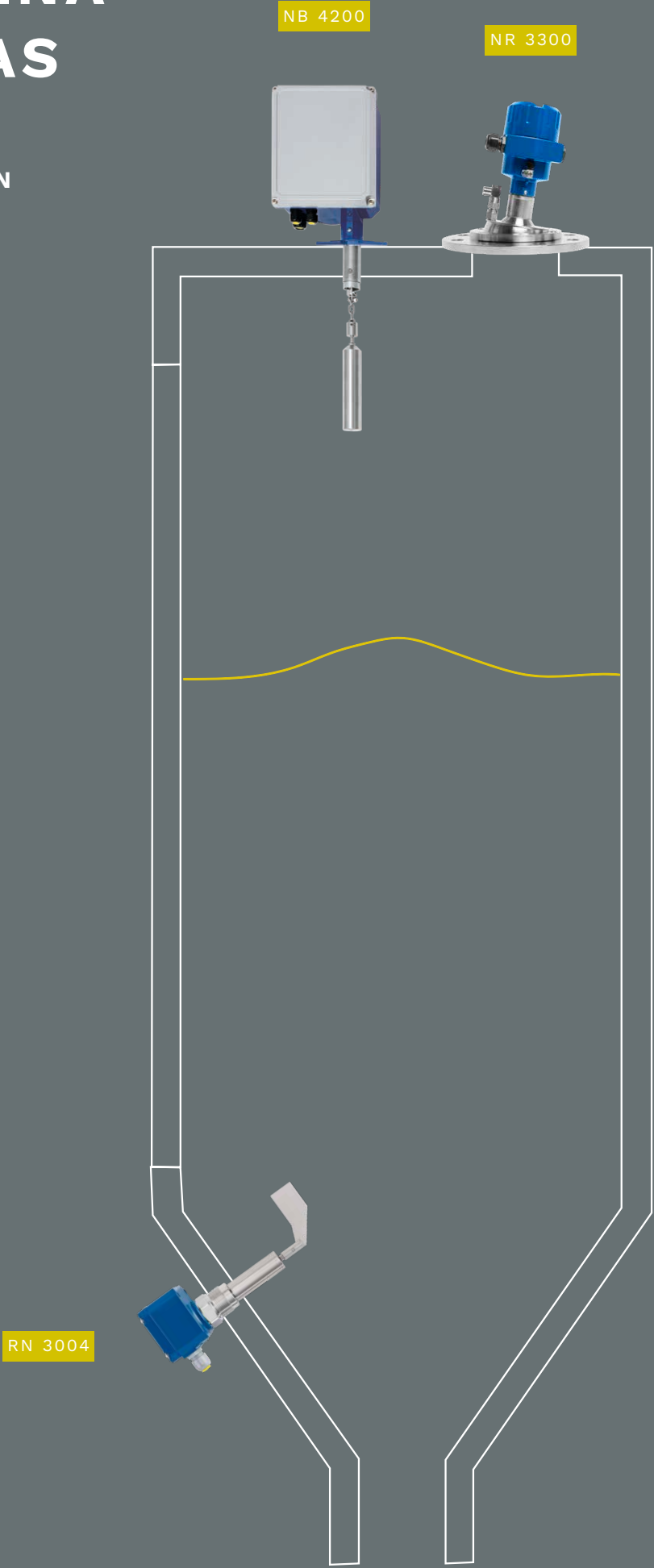
NivoBob®

EL RETO:

- Formación de polvo
- Material adherido, puentes de material
- Requisitos higiénicos

SOLUCIÓN:

- Sensores robustos con diseño resistente al polvo
- Tecnología de medición no afectada por adherencias
- Materiales aptos para uso alimentario



Tarea de medición
MEDICIÓN DE NIVEL CONTINUO & PUNTUAL

Medio
MALTA, LÚPULO Y AZÚCAR DE FRUTA CRUDA

Rango de medición
< 10 M

Temperatura del proceso
< 80 °C

Presión de proceso
< 0,8 BAR

SILO PARA MATERIAS PRIMAS

MEDICIÓN DE NIVEL CONTINUO Y PUNTUAL EN EL TANQUE DE LECHE CRUDA: HIGIÉNICA Y SEGURA

En la producción de helados, la leche cruda se almacena temporalmente a baja temperatura y se remueve continuamente antes de continuar con su procesamiento. Una medición precisa del nivel garantiza un proceso estable, mientras que la detección fiable del nivel puntual evita que el tanque se sobrellene. Para la limpieza periódica de la instalación se utilizan procesos CIP y SIP químicamente exigentes.

EL RETO:

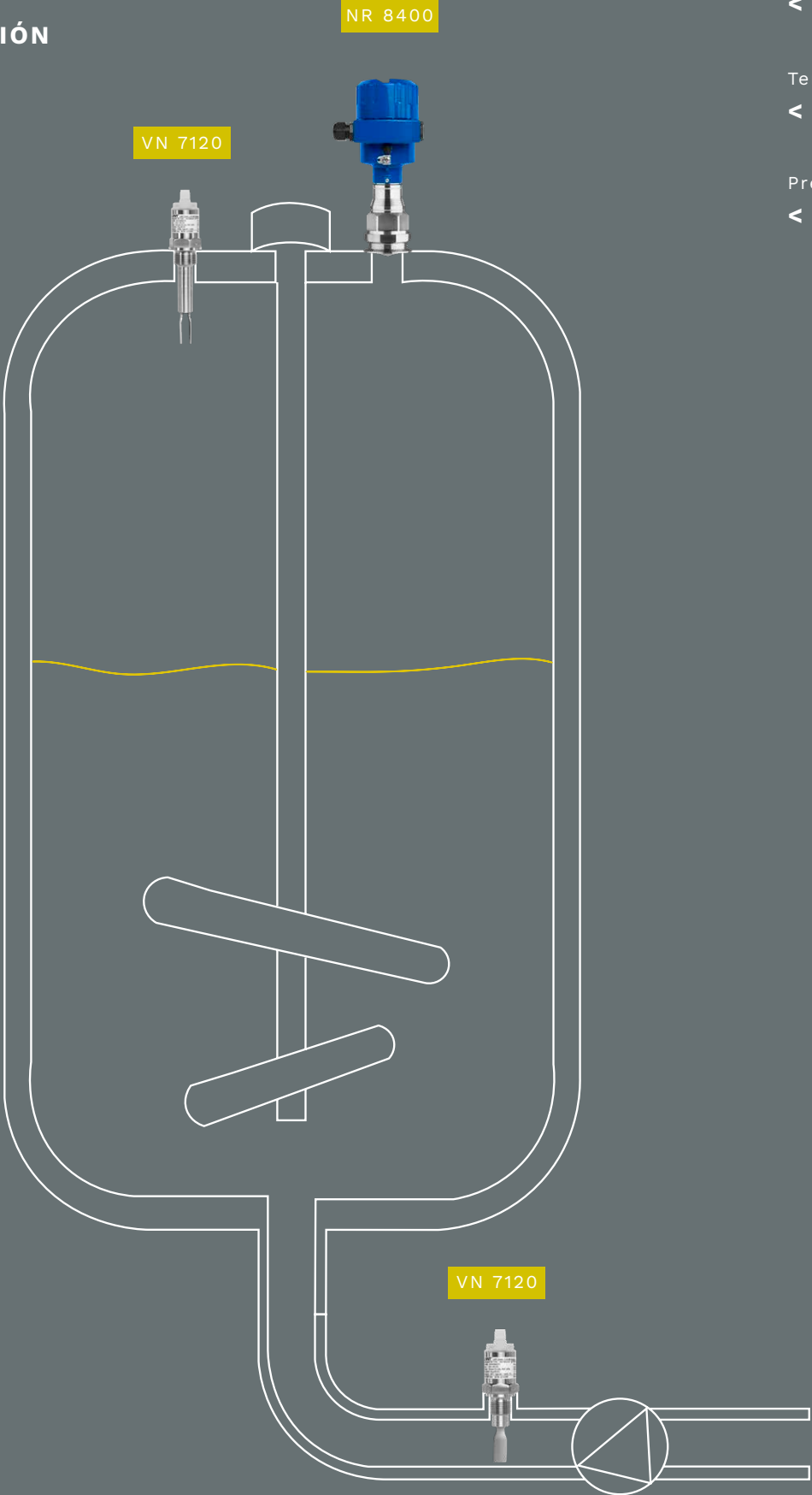
- Altos requisitos higiénicos
- Proceso de limpieza
- Agitador

SOLUCIÓN:

- Diseño higiénico, adaptador higiénico
- Compatible con CIP / SIP
- Compensación del agitador

NUESTRA RECOMENDACIÓN DE PRODUCTOS:

- VN**
Vibranivo®
- NR**
NivoRadar®



Tarea de medición
MEDICIÓN DE NIVEL CONTINUO & PUNTUAL

Medio
LECHE

Rango de medición
< 5 M

Temperatura del proceso
< 80 °C

Presión de proceso
< 2 BAR

DE PÓSITO / TUBO

MONITOREO FIABLE DE NIVEL CONTINUO Y PUNTUAL EN LA MEZCLADORA

En la producción de alimentos, se combinan diferentes materias primas de forma específica. En una mezcladora, los componentes se mezclan de forma homogénea y se preparan para su posterior procesamiento. Una detección fiable de nivel continuo y puntual controla con precisión la entrada de material y protege las bombas o los tubos de salida contra el funcionamiento en seco, incluso con superficies en movimiento y agitadores. De este modo, el proceso se mantiene estable y eficiente.

EL RETO:

- Agitador
- Superficie turbulenta
- Medios cambiantes

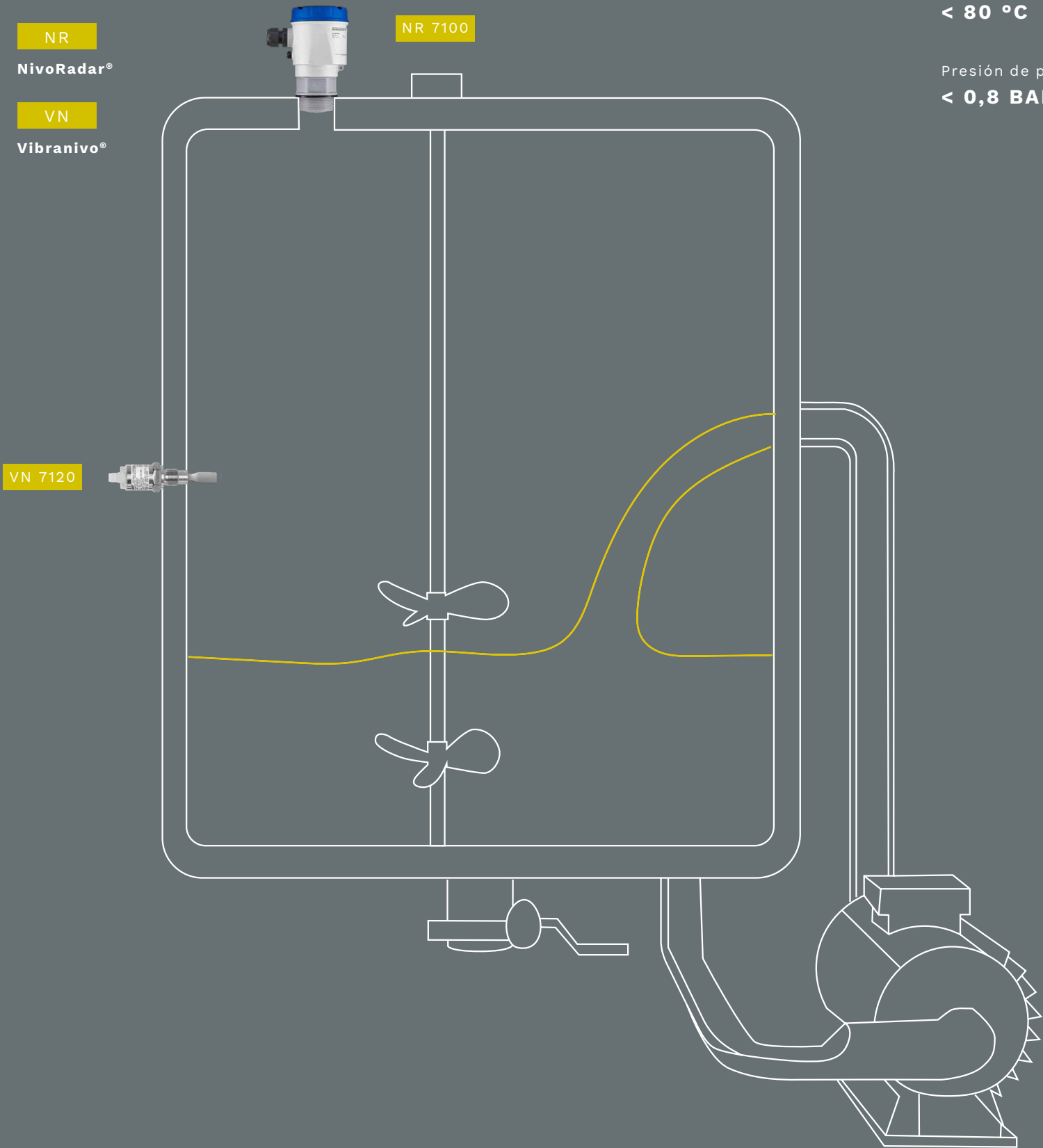
SOLUCIÓN:

- Compensación del agitador
- Diseño compacto
- Insensible a la acumulación de material, corrientes, turbulencias y burbujas de aire
- No es necesario realizar ajustes cuando se cambian los medios

NUESTRA RECOMENDACIÓN DE PRODUCTOS:

NR
NivoRadar®

VN
Vibranivo®



Tarea de medición
MEDICIÓN DE NIVEL CONTINUO & PUNTUAL

Medio
COLORURO DE SODIO, SAL DE CALCIO

Rango de medición
< 2 M

Temperatura del proceso
< 80 °C

Presión de proceso
< 0,8 BAR

MEZCLADORA

MEDICIÓN FIABLE DE NIVEL CONTINUO Y PUNTUAL EN TANQUES CON AGITADORES

En el recipiente de maceración, la malta triturada se mezcla con agua y se calienta, donde las enzimas convierten el almidón en maltosa. La medición continua de nivel es necesaria para un proceso estable durante la ebullición. Los sensores de nivel continuo y puntual garantizan lecturas precisas, incluso con calor, vapor y condiciones de proceso variables.

NUESTRA RECOMENDACIÓN DE PRODUCTOS:

NR

NivoRadar®

RF

RFnivo®

Tarea de medición
MEDICIÓN DE NIVEL CONTINUO & PUNTUAL

Medio
AGUA PARA LA ELABORACIÓN DE CERVEZA Y MALTA

Rango de medición
< 5 M

Temperatura del proceso
< 100 °C

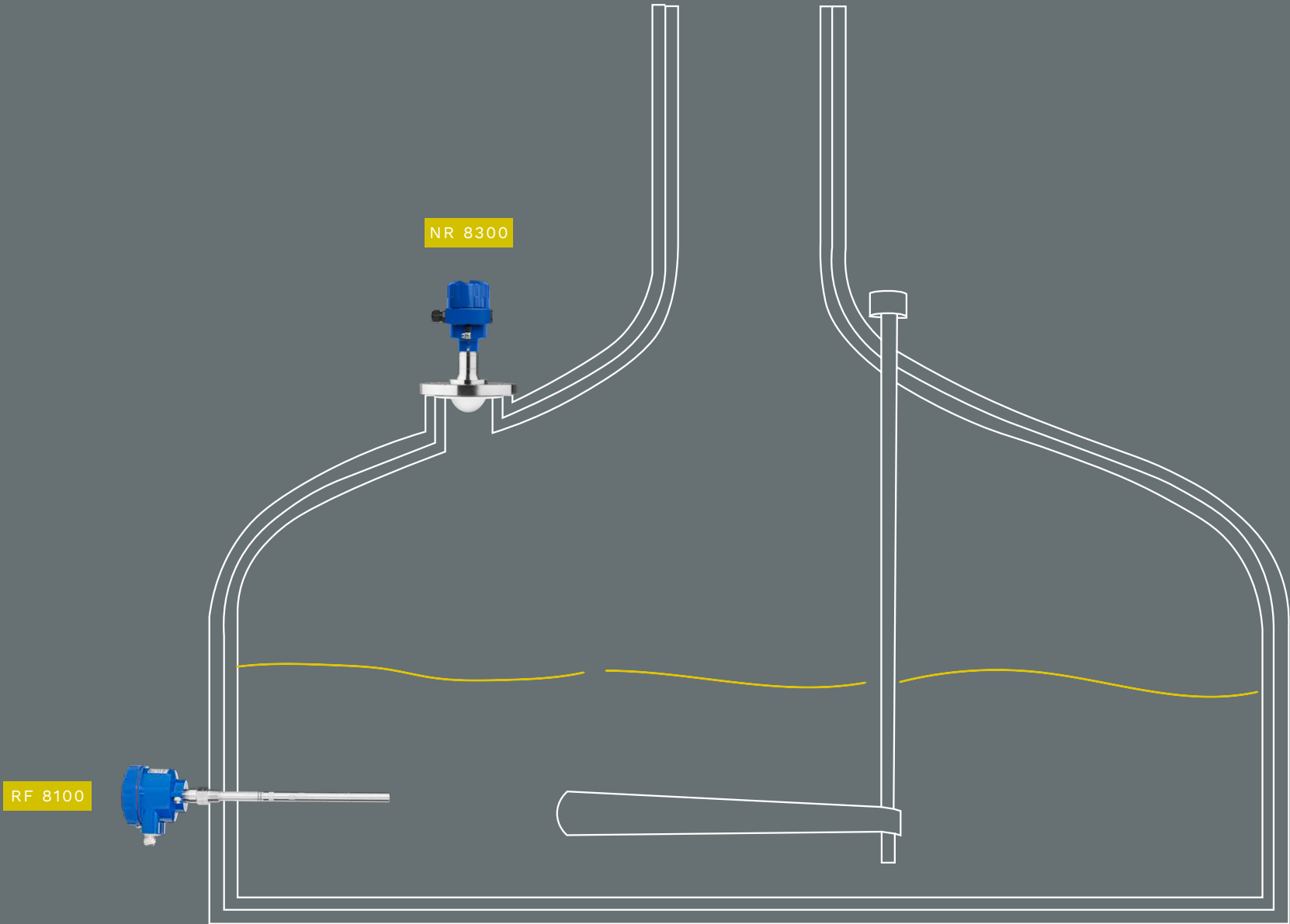
Presión de proceso
< 2 BAR

EL RETO:

- Formación de espuma, condensación y adherencias
- Temperatura elevada
- Agitador

SOLUCIÓN:

- Principio de medición no influenciado por espuma, condensación y adherencias
- Resistente a temperaturas de hasta 200 °C
- Compensación del agitador



RECIPIENTE DE MACERACIÓN

RECUPERACIÓN DE CONDENSADO MEDIANTE MEDICIÓN DE NIVEL CONTINUO Y PUNTUAL

En el condensador de una fábrica de cerveza, el agua del grifo evaporada se vuelve a licuar mediante refrigeración y se recupera como condensado purificado. Una medición fiable de nivel continuo y puntual supervisa tanto el suministro del líquido refrigerante como el nivel de condensado. De este modo se garantiza que no entre vapor en el depósito de almacenamiento conectado a continuación, lo que permite procesos estables y un uso eficiente de la energía.

EL RETO:

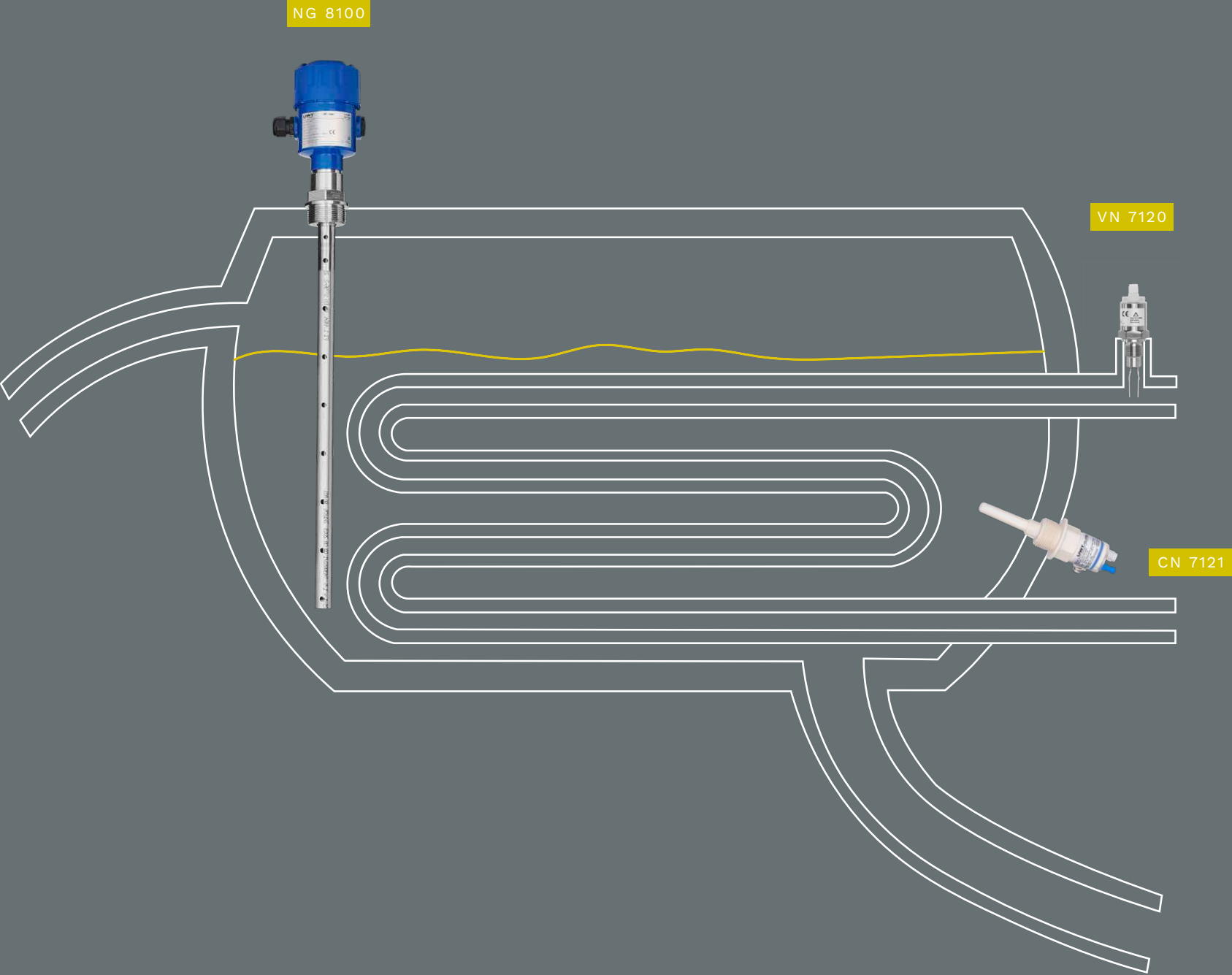
- Influencias de la temperatura
- Vapor, formación de condensación
- Elementos incorporados en el tanque

SOLUCIÓN:

- Resistente a temperaturas de hasta 150 °C
- Principio de medición no influenciado por condensados ni vapor
- Principio de medición no influenciado por elementos incorporados

NUESTRA RECOMENDACIÓN DE PRODUCTOS:

- VN**
Vibranivo®
- CN**
Capanivo®
- NG**
NivoGuide®



Tarea de medición
MEDICIÓN DE NIVEL CONTINUO & PUNTUAL

Medio
CONDENSADO

Rango de medición
< 3 M

Temperatura del proceso
< 100 °C

Presión de proceso
< 5 BAR

CONDENSADO

CONTROL SEGURO DEL NIVEL CONTINUO Y PUNTUAL EN EL SEPARADOR DE VAPOR

En la producción de alimentos, los separadores de vapor producen agua de alta pureza mediante condensación. Para ello, el agua del grifo se evapora en un intercambiador de calor con vapor saturado, quedando atrás residuos como sales o microorganismos. Una membrana separa las gotas arrastradas y el vapor seco fluye hacia el condensador. Una medición fiable del nivel continuo y puntual garantiza que el intercambiador de calor esté constantemente cubierto de agua.

EL RETO:

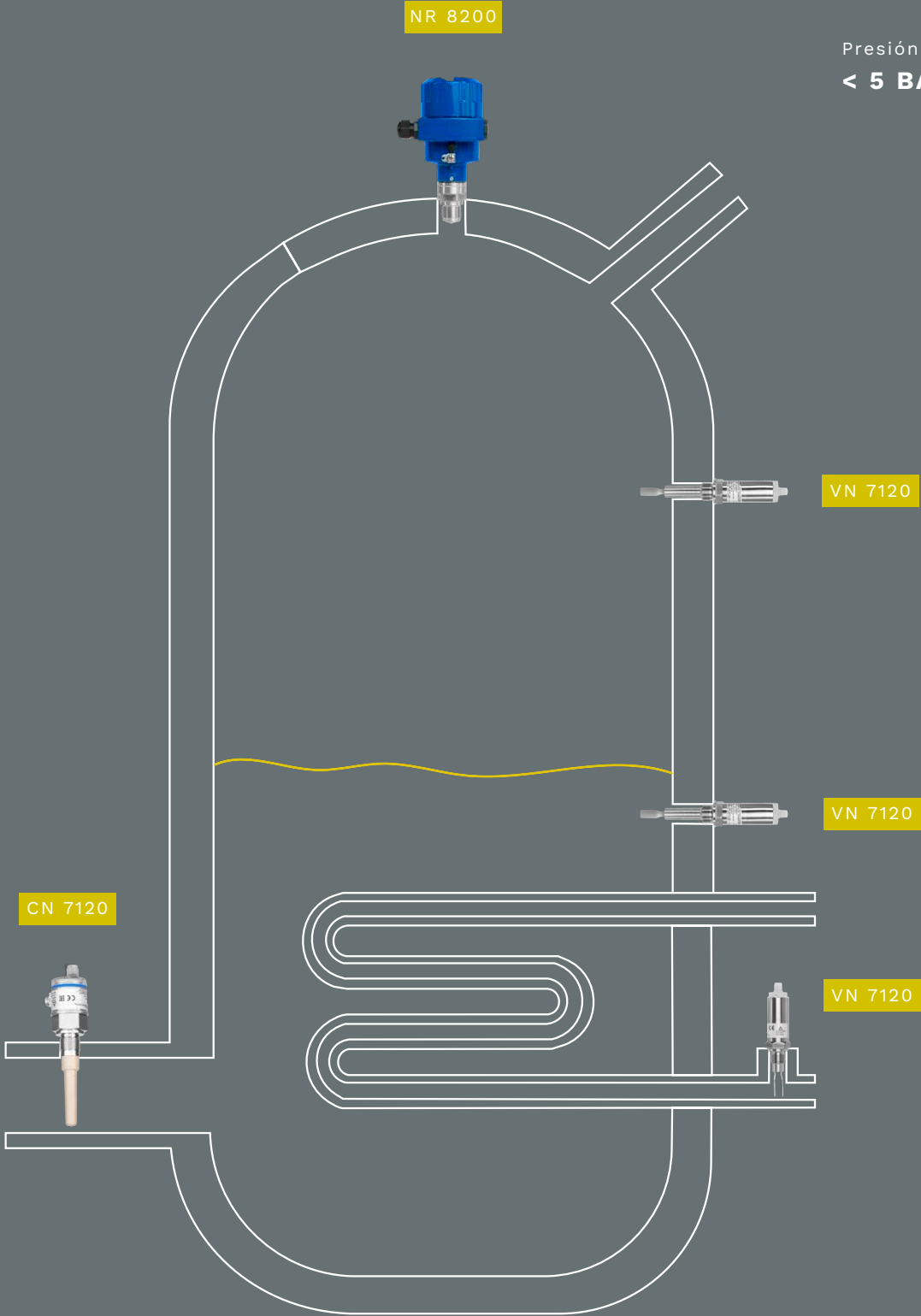
- Temperatura de proceso elevada
- Presión de proceso elevada
- Vapor

SOLUCIÓN:

- Resistente a temperaturas de hasta 150 °C
- Resistente a presión de hasta 40 bar
- Sellado hermético y no afectado por el vapor

NUESTRA RECOMENDACIÓN DE PRODUCTOS:

- VN**
Vibranivo®
- CN**
Capanivo®
- NR**
NivoRadar®



Tarea de medición
MEDICIÓN DE NIVEL CONTINUO & PUNTUAL

Medio
AGUA SIN TRATAR

Rango de medición
< 3 M

Temperatura del proceso
< 150 °C

Presión de proceso
< 5 BAR

SEPARADOR DE VAPOR

MEDICIÓN DE NIVEL CONTINUO Y PUNTUAL PARA PROCESOS DE PRODUCCIÓN FLUIDOS

En diversas ramas de la producción alimentaria, ingredientes como la harina, la sal o la levadura seca se almacenan temporalmente en silos más pequeños. Una medición fiable del nivel de llenado garantiza que siempre haya suficiente material disponible. Los sensores de nivel puntual avisan a tiempo cuando es necesario rellenar.

NUESTRA RECOMENDACIÓN DE PRODUCTOS:

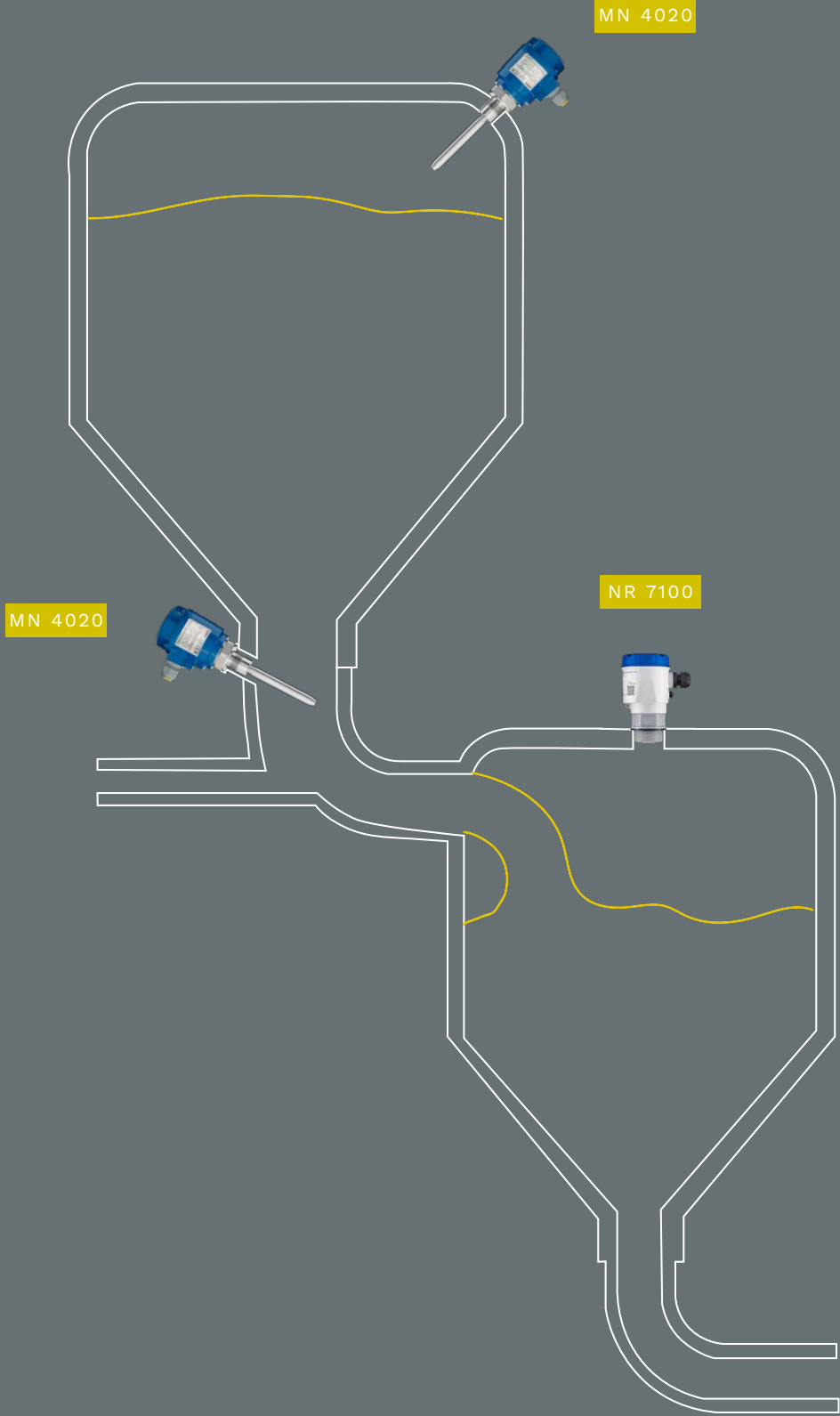
- NR
NivoRadar®
- MN
Mononivo®

EL RETO:

- Recipientes pequeños
- Distancia de medición corta
- Espacio limitado
- Generación de polvo

SOLUCIÓN:

- Diseño compacto
- Tiempo de respuesta rápido
- Sensores robustos con diseño resistente al polvo



Tarea de medición
MEDICIÓN DE NIVEL CONTINUO & PUNTUAL

Medio
SAL, HARINA, LEVADURA SECA

Rango de medición
< 3 M

Temperatura del proceso
< 80 °C

Presión de proceso
< 0,8 BAR

SILOS PEQUEÑOS

SOLUCIONES DE MEDICIÓN EN TANQUES DE AGITACIÓN Y PREPARACIÓN PARA YOGUR

En el recipiente agitador calentado, la lactosa se fermenta para producir ácido láctico, la base del yogur natural. Tras enfriarse, se procede a su procesamiento posterior, por ejemplo, añadiéndole frutas o cereales. Para garantizar un llenado preciso y un control seguro del proceso, los sensores registran el nivel continuo y puntual, incluso a altas temperaturas y con ciclos de limpieza CIP regulares.

EL RETO:

- Altos requisitos higiénicos
- Temperatura de proceso elevada
- Procesos de limpieza en modo por lotes

SOLUCIÓN:

- Resistente a temperaturas de hasta 150 °C
- Diseño higiénico, adaptador higiénico
- Compatible con CIP / SIP

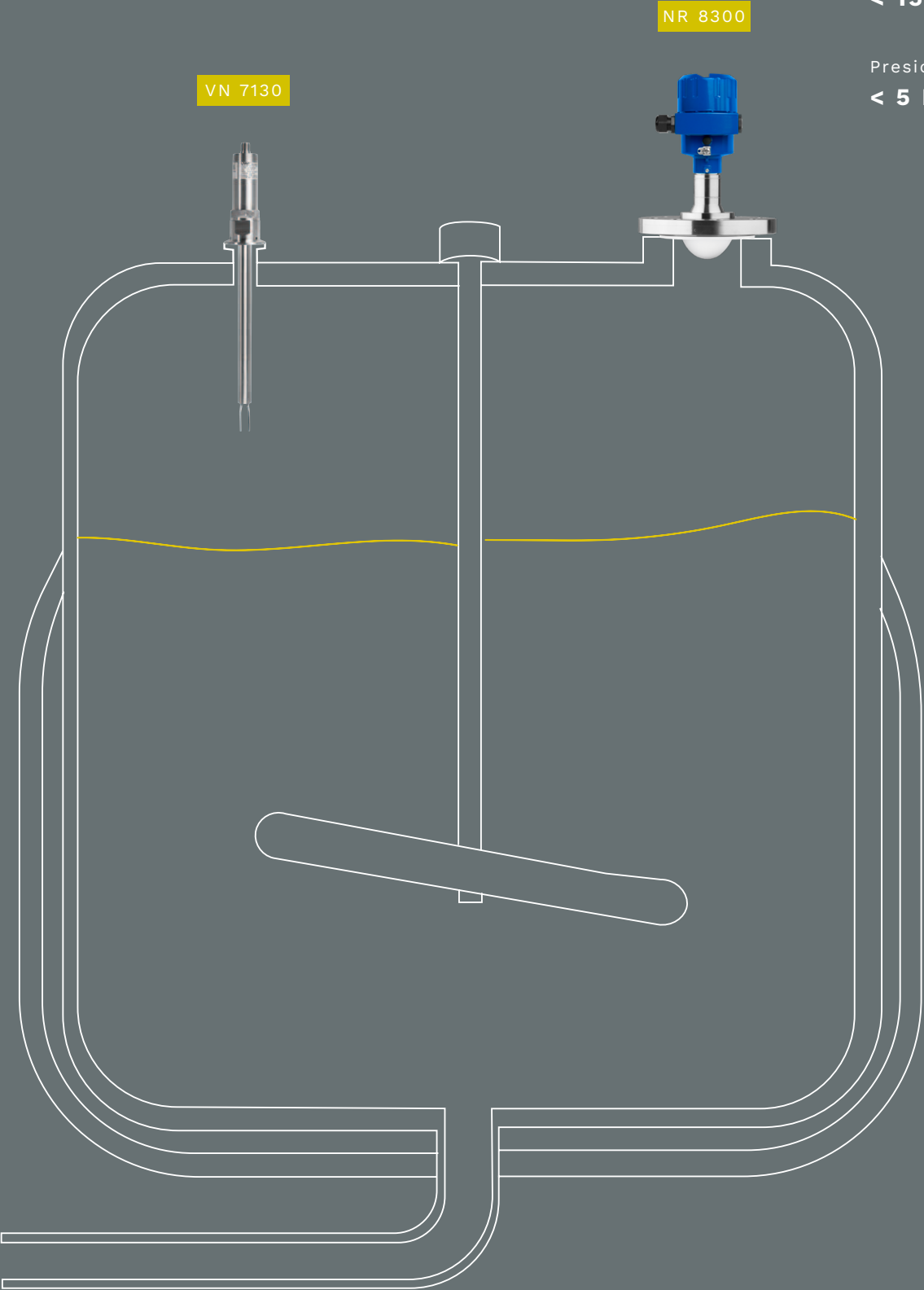
NUESTRA RECOMENDACIÓN DE PRODUCTOS:

VN

Vibranivo®

NR

NivoRadar®



Tarea de medición
MEDICIÓN DE NIVEL CONTINUO & PUNTUAL

Medio
YOGUR

Rango de medición
< 10 M

Temperatura del proceso
< 150 °C

Presión de proceso
< 5 BAR

TANQUE AGITADOR Y DE PREPARACIÓN

MEDICIÓN DEL NIVEL CONTINUO Y PUNTUAL EN GRANDES DEPÓSITOS CON AGITADOR

Tras el proceso de conchado, el chocolate líquido se almacena temporalmente en grandes depósitos calefactados. Un agitador integrado mantiene constantes la temperatura y la consistencia de la masa. Para controlar con precisión los procesos de llenado posteriores, es necesario disponer de un sistema fiable de detección de nivel continuo y puntual en los depósitos principales y de porcionado.

EL RETO:

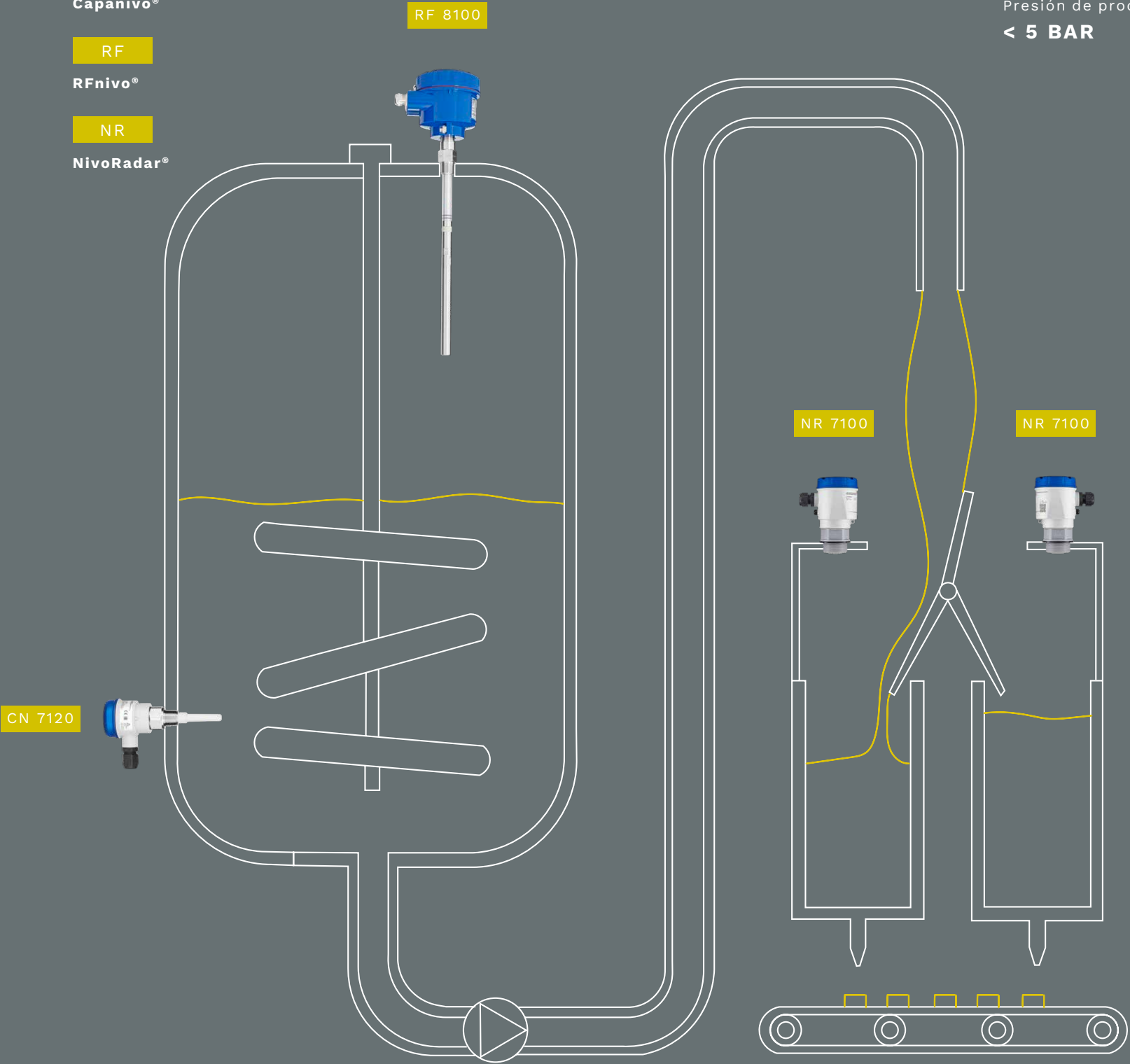
- Fuertes adherencias
- Flujo continuo de material
- Requisitos higiénicos

SOLUCIÓN:

- Tecnología de medición no afectada por medios viscosos y adherentes («Active Shield»)
- Tiempo de respuesta rápido
- Materiales aptos para uso alimentario

NUESTRA RECOMENDACIÓN DE PRODUCTOS:

- CN
Capanivo®
- RF
RFnivo®
- NR
NivoRadar®



Tarea de medición
MEDICIÓN DE NIVEL CONTINUO & PUNTUAL

Medio
CHOCOLATE LÍQUIDO

Rango de medición
< 3 M

Temperatura del proceso
< 80 °C

Presión de proceso
< 5 BAR

RECIPIENTE
MEZCLADOR

MEDICIÓN DE NIVEL CONTINUA Y PUNTUAL PARA PROCESOS CIP

Para garantizar unas condiciones de producción higiénicas, los productos de limpieza, como las lejías o los ácidos, se almacenan de forma centralizada en instalaciones CIP y se dosifican según las necesidades. Una medición precisa del nivel garantiza la disponibilidad en el tanque de almacenamiento, mientras que la detección de nivel puntual protege de forma fiable contra el desbordamiento y el funcionamiento en seco.

EL RETO:

- Alta carga química
- Prevención fiable del sobrellenado y el funcionamiento en vacío
- Formación de espuma
- Medios cambiantes

SOLUCIÓN:

- Materiales resistentes a los productos químicos
- Certificado WHG
- No se ve afectado por la formación de espuma ni por los cambios en los medios

NUESTRA RECOMENDACIÓN DE PRODUCTOS:

VN

Vibranivo®

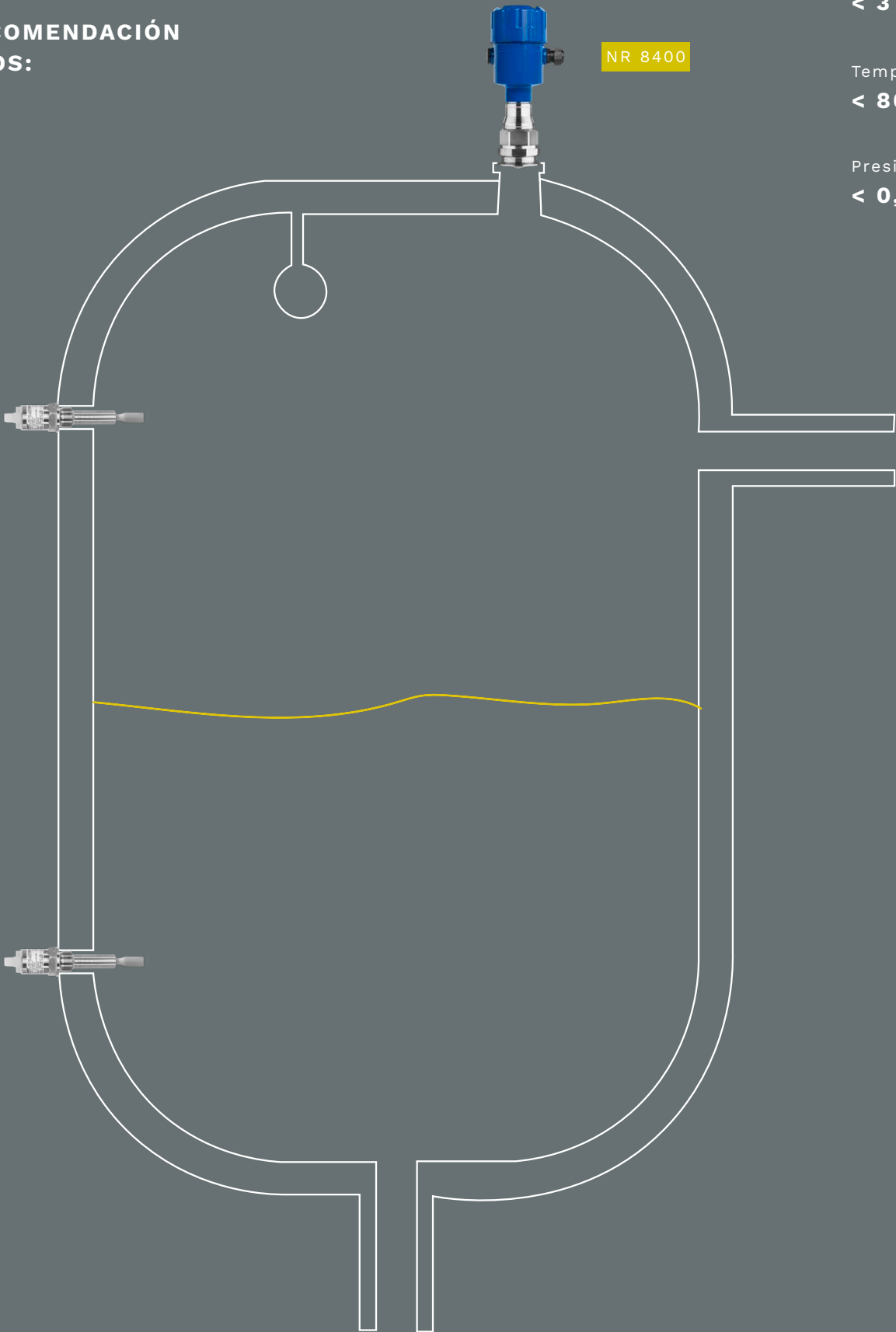
NR

NivoRadar®

VN 7120

VN 7120

NR 8400



Tarea de medición
MEDICIÓN DE NIVEL CONTINUO & PUNTUAL

Medio
ACETATO DE ETILO, HIDRÓXIDO DE SODIO, ÁCIDO NÍTRICO

Messbereich
< 3 M

Temperatura del proceso
< 80 °C

Presión de proceso
< 0,8 BAR

TANQUE DE ALMACENAMIENTO

CONTROL HIGIÉNICO DE NIVEL CONTINUO Y PUNTUAL EN AGUA ULTRAPURA

Para la limpieza CIP se utiliza agua purificada, que previamente se trata mediante filtración y destilación y se almacena temporalmente en tanques de almacenamiento. En la medición de nivel continuo y puntual es fundamental garantizar la máxima higiene y facilidad de limpieza: todos los sensores utilizados deben cumplir de forma fiable los requisitos de los procesos asépticos.

EL RETO:

- Condiciones de proceso estériles
- Temperatura de proceso elevada
- Presión de proceso elevada

SOLUCIÓN:

- Resistente a temperaturas de hasta 150 °C
- Resistente a presiones de hasta 40 bar
- Materiales aptos para uso alimentario

NUESTRA RECOMENDACIÓN DE PRODUCTOS:

Vibranivo®

NR

NivoRadar®

Tarea de medición

MEDICIÓN DE NIVEL CONTINUO & PUNTUAL

Medio

AGUA PURIFICADA

Rango de medición

< 5 M

Temperatura del proceso

< 150 °C

Presión de proceso

< 5 BAR

MEDICIÓN DE NIVEL CONTINUO Y PUNTUAL EN EL TANQUE DE ALMACENAMIENTO CALEFACTADO

En el depósito de almacenamiento calefactado, la solución limpiadora se calienta hasta alcanzar la temperatura adecuada y se introduce de forma controlada en la instalación. Una medición precisa de nivel controla el llenado y la extracción. La fiable detección de nivel puntual protege el proceso frente a situaciones críticas, como desbordamientos y funcionamiento en seco, lo que garantiza la máxima seguridad operativa y la protección de la instalación.

EL RETO:

- Alta carga química
- Temperatura de proceso elevada
- Presión de proceso elevada

SOLUCIÓN:

- Materiales resistentes a productos químicos
- Resistente a temperaturas de hasta 150 °C
- Resistente a presiones de hasta 40 bar

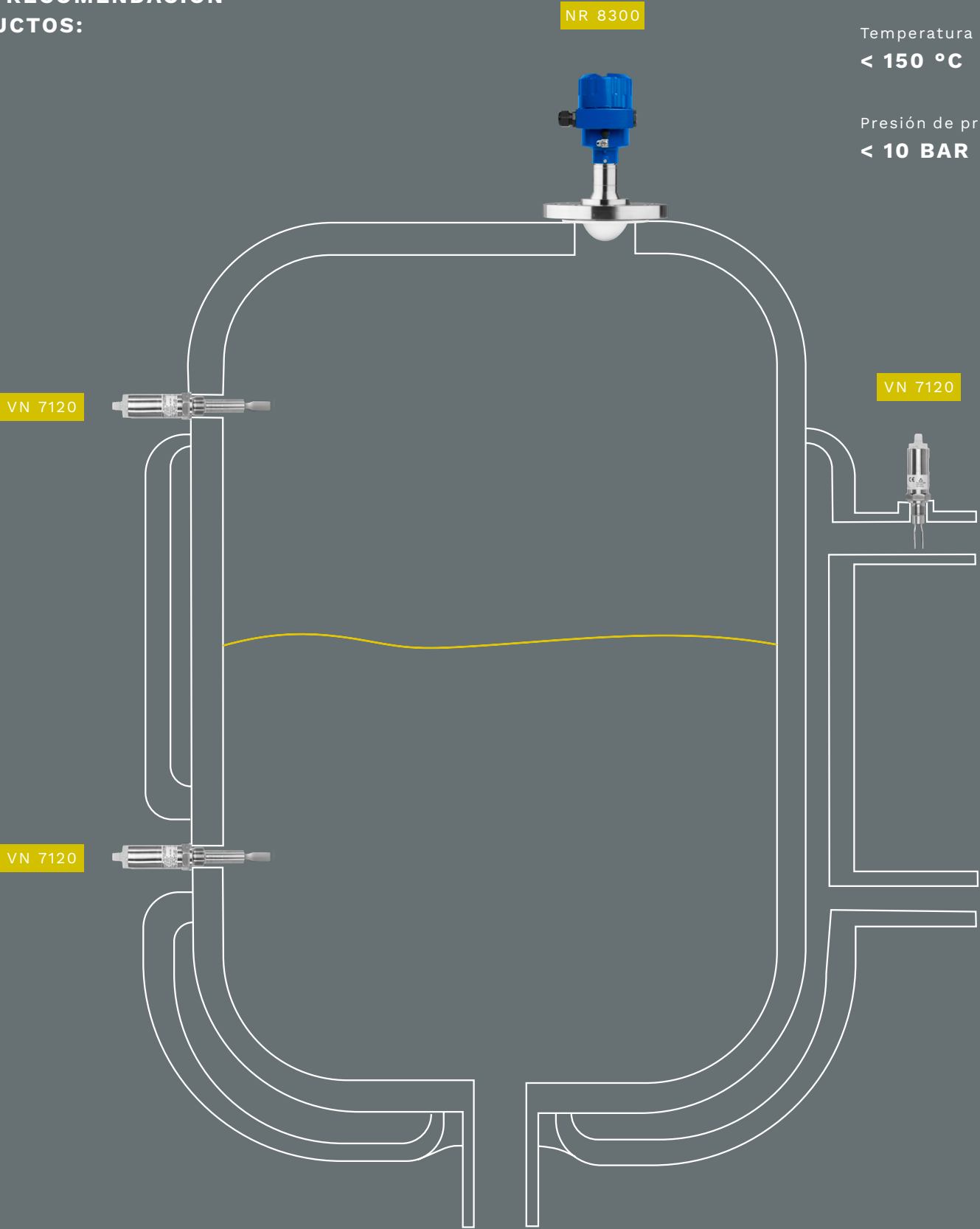
NUESTRA RECOMENDACIÓN DE PRODUCTOS:

VN

Vibranivo®

NR

NivoRadar®



Tarea de medición
MEDICIÓN DE NIVEL CONTINUO & PUNTUAL

Medio
DISOLVENTE

Rango de medición
< 1,5 M

Temperatura del proceso
< 150 °C

Presión de proceso
< 10 BAR

TANQUE DE RESERVA

MEDICIÓN DE NIVEL CONTINUO Y NOTIFICACIÓN DE NECESIDADES EN EL DEPÓSITO REGULADOR

Al envasar zumo o salsa en porciones, un tanque regulador garantiza una dosificación exacta. Un sensor de nivel puntual indica la necesidad y, cuando se supera un valor umbral, inicia automáticamente el rellenado. Un segundo sensor de nivel puntual protege de forma fiable contra el sobrellenado. Un sensor de nivel, que proporciona valores de medición precisos, garantiza la supervisión continua del contenido del tanque.

EL RETO:

- Distancias de medición cortas
- Formación de puentes de material
- Vapor, condensado, adherencias
- Apto para uso alimentario

SOLUCIÓN:

- Sensores de nivel continuo y puntual para distancias de medición cortas
- Insensibles a las adherencias de material
- Diseño higiénico, adaptador higiénico
- Compatible con CIP / SIP

NUESTRA RECOMENDACIÓN DE PRODUCTOS:

NR

NivoRadar®

VN

Vibranivo®

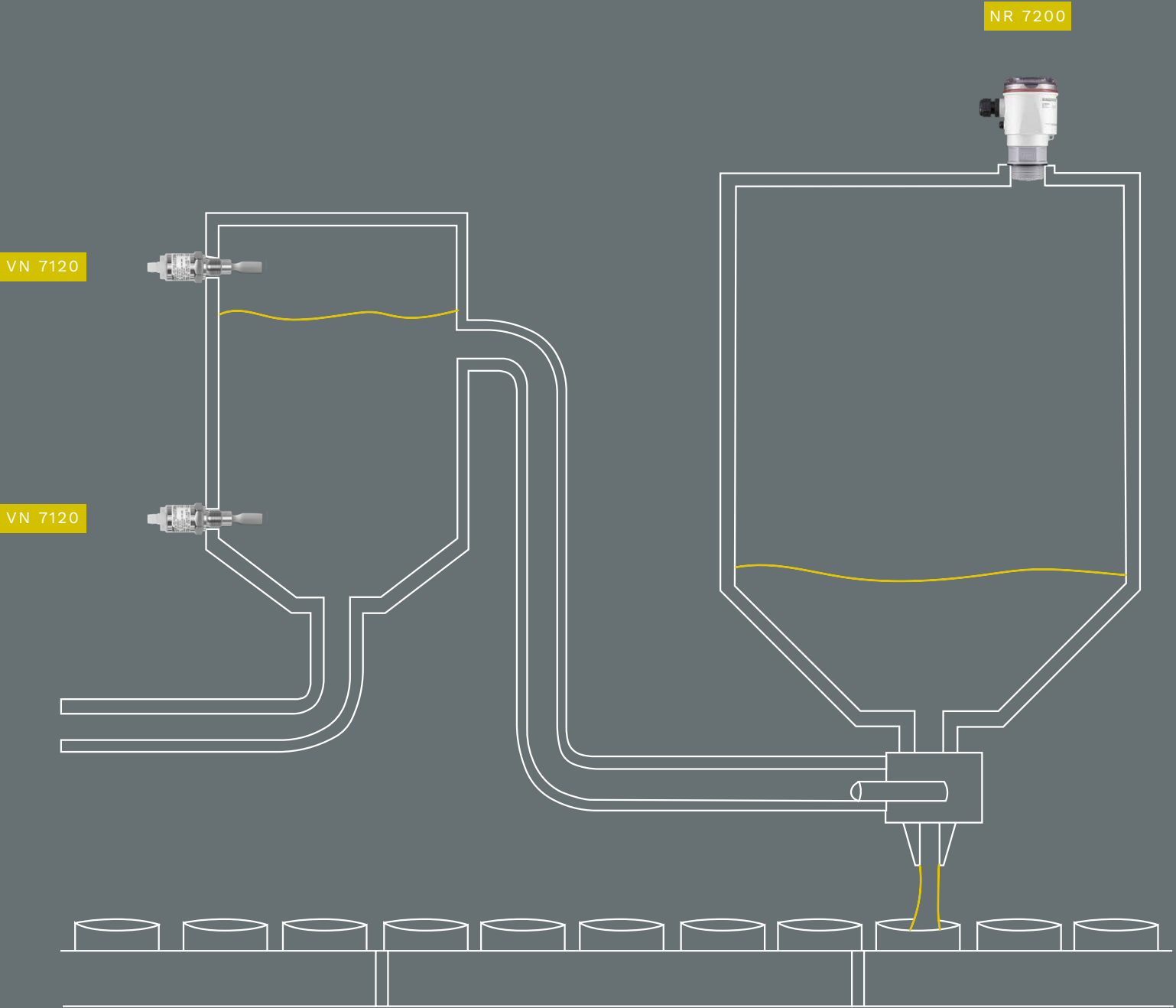
Tarea de medición
MEDICIÓN DE NIVEL CONTINUO & PUNTUAL

Medio
SALSA DE TOMATE

Rango de medición
0,5 M

Temperatura del proceso
< 80 °C

Presión de proceso
< 0,8 BAR



SISTEMA DE DOSIFICACIÓN

MONITOREO DE NIVEL PUNTUAL CON SEÑAL LED PARA UN FLUJO DE MATERIAL ESTABLE

Para una dosificación precisa de leche en polvo, se monitorea el nivel en la tolva para asegurar un suministro consistente a la unidad de envasado. La luz integrada NivoLED®-proporciona una señal fiable del estado actual:

NUESTRA RECOMENDACIÓN DE PRODUCTOS:

VN

Vibranivo®

NL

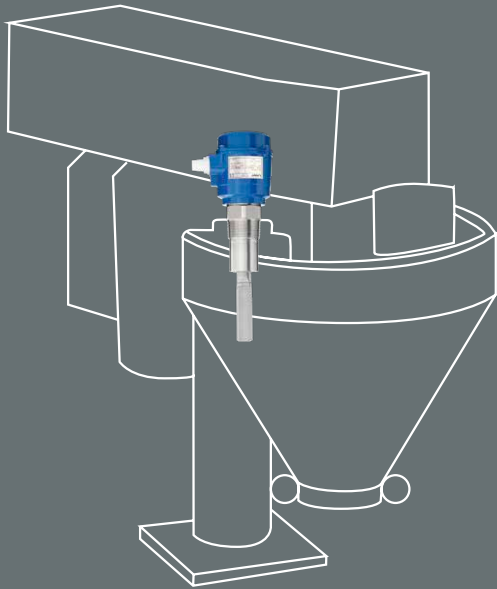
NivoLED®

EL RETO:

- Altos requerimientos de higiene
- Atmósfera polvorienta
- Mayor riesgo de explosión
- Espacio limitado para la instalación
- Control de nivel constante en la tolva

SOLUCIÓN:

- Superficie con acabado de alta calidad
- Diseño higiénico con adaptador higiénico
- Materiales aprobados para contacto con alimentos
- Dispositivos certificados a prueba de explosiones
- Indicación visual de estado para áreas peligrosas



VN 1020

NL 9000



Tarea de medición
MEDICIÓN DE NIVEL PUNTUAL

Medio
LECHE EN POLVO

Rango de medición
< 1 M

Temperatura del proceso
< 80 °C

Presión de proceso
< 0,8 BAR

SISTEMA DE DOSIFICACIÓN

ROBUSTO E HIGIÉNICO: MEDICIÓN DE NIVEL PUNTUAL PARA PROCESOS SIN FRICCIONES

Un fabricante estadounidense líder en la producción de mantequilla de cacahuete buscaba soluciones de sensores especialmente robustas y duraderas para la detección de nivel puntual, en particular para aplicaciones con medios muy adherentes, como el azúcar y la sal.

Un desafío central era el depósito cristalino en el eje de la sonda y el riesgo de que el material fino penetrara en el interior del dispositivo a través de los cojinetes y las juntas. Los sensores convencionales alcanzaban rápidamente sus límites en este caso.

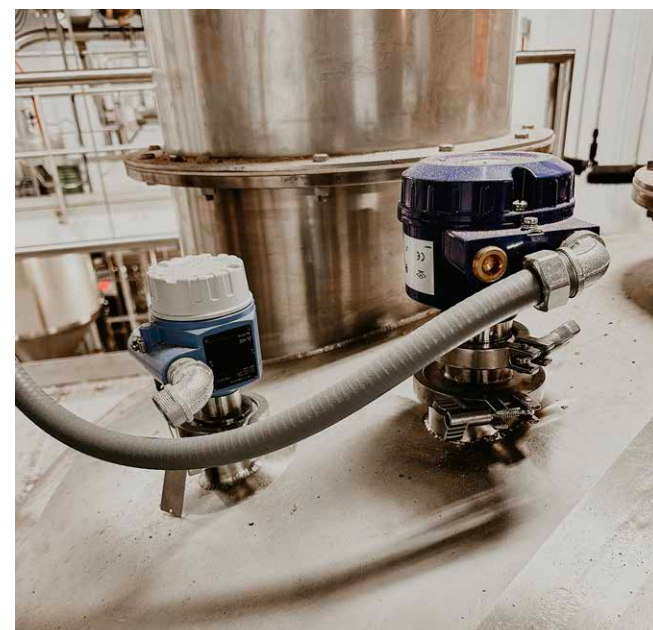
NUESTRA SOLUCIÓN

El Rotonivo® RN 6004 se ha configurado especialmente para esta aplicación, adaptándose a los retos especiales de la producción: fuertes adherencias, elevados requisitos de higiene y condiciones de instalación estrechas.



Con un eje reforzado, cojinetes dobles de acero inoxidable y una conexión Tri-Clamp para procesos de limpieza CIP / SIP, el sensor cumple de forma fiable todos los requisitos específicos del sector.

Desde su instalación, el RN 6004 garantiza un funcionamiento estable y continuo, sin necesidad de mantenimiento y sin una sola avería.



COMPONENTES PRINCIPALES DE ESTA APLICACIÓN

La producción de alimentos, especialmente en el caso de medios viscosos y adherentes como la mantequilla de cacahuete, plantea requisitos especiales a la tecnología de medición y a los equipos:

Precisión y fiabilidad

La combinación de un eje reforzado de acero inoxidable y cojinetes dobles evita la penetración de azúcar y sal, una causa frecuente de averías en sensores anteriores. Esto garantiza un funcionamiento continuo y sin fallos.

Diseño higiénico

La conexión Tri-Clamp de acero inoxidable cumple con los requisitos de higiene más exigentes según las normas DIN, ISO, 3-A y ASME BPE. La conexión sin herramientas permite una limpieza rápida según las normas CIP / SIP.

Resistencia

La extensión de acero inoxidable con ala giratoria resiste de forma fiable incluso las adherencias más fuertes, lo que garantiza un funcionamiento duradero y sin fallos durante el uso.

Integración compacta

Gracias a la paleta en forma de bota y al adaptador Tri-Clamp, el sensor se puede integrar ahorrando espacio y, si es necesario, se puede extraer completamente mediante un manguito de 1", sin necesidad de abrir el recipiente.

VENTAJAS Y RESULTADOS

La implementación de este proyecto por parte de UWT aporta numerosas ventajas al procesador de alimentos:

Aumento de la eficiencia

Desde la instalación del RN 6004, no se han producido paradas imprevistas: el Rotonivo® utilizado mantiene el proceso en marcha y reduce al mínimo los gastos de mantenimiento.

Longevidad

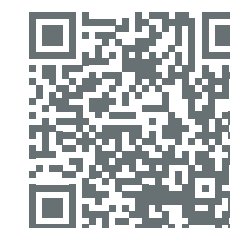
Su diseño robusto y los cojinetes dobles de acero inoxidable evitan que la sal y el azúcar desgasten las juntas del sensor y entren en contacto con los componentes electrónicos. Esto garantiza una larga vida útil, incluso con un uso intensivo.

Ahorro de costes

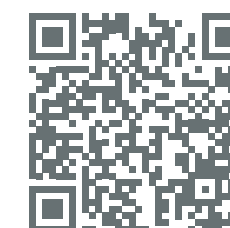
Las piezas de repuesto, el mantenimiento y las pérdidas de producción se han reducido prácticamente a cero, por lo que el sensor se amortiza rápidamente.

Mayor seguridad operativa

La detección fiable de sobrellenado y funcionamiento en vacío aumenta la seguridad del proceso y protege las instalaciones de producción de forma sostenible.



Casos de éxito



Base de datos de aplicaciones

CONTROL Y VISUALIZACIÓN DEL NIVEL DE LLENADO

NivoTec®

Existen varias tecnologías para la visualización del nivel de llenado. Desde sencillas pantallas digitales LED para la evaluación de una señal de 4-20 mA para su instalación en armarios de control o para montaje en pared hasta paneles táctiles y módulos de servidor web con software de visualización. Éstos pueden configurarse en función del proyecto y adaptarse a las necesidades del cliente.

UWT ha estandarizado productos de la serie NivoTec® NT 4000 que satisfacen muchos requisitos de indicación y monitorización de nivel a un precio asequible. La serie NivoTec® NT 3000 puede personalizarse según el proyecto del cliente. Esta solución de servidor web cumple todos los requisitos del control de nivel moderno.



NivoTec® NT 3500
Visualización de proyectos personalizados



NivoTec® NT 4500
Visualización estandarizada



NivoTec®
Monitorización del nivel de llenado



NivoTec® NT 4600
Visualización en panel táctil de 7 pulgadas



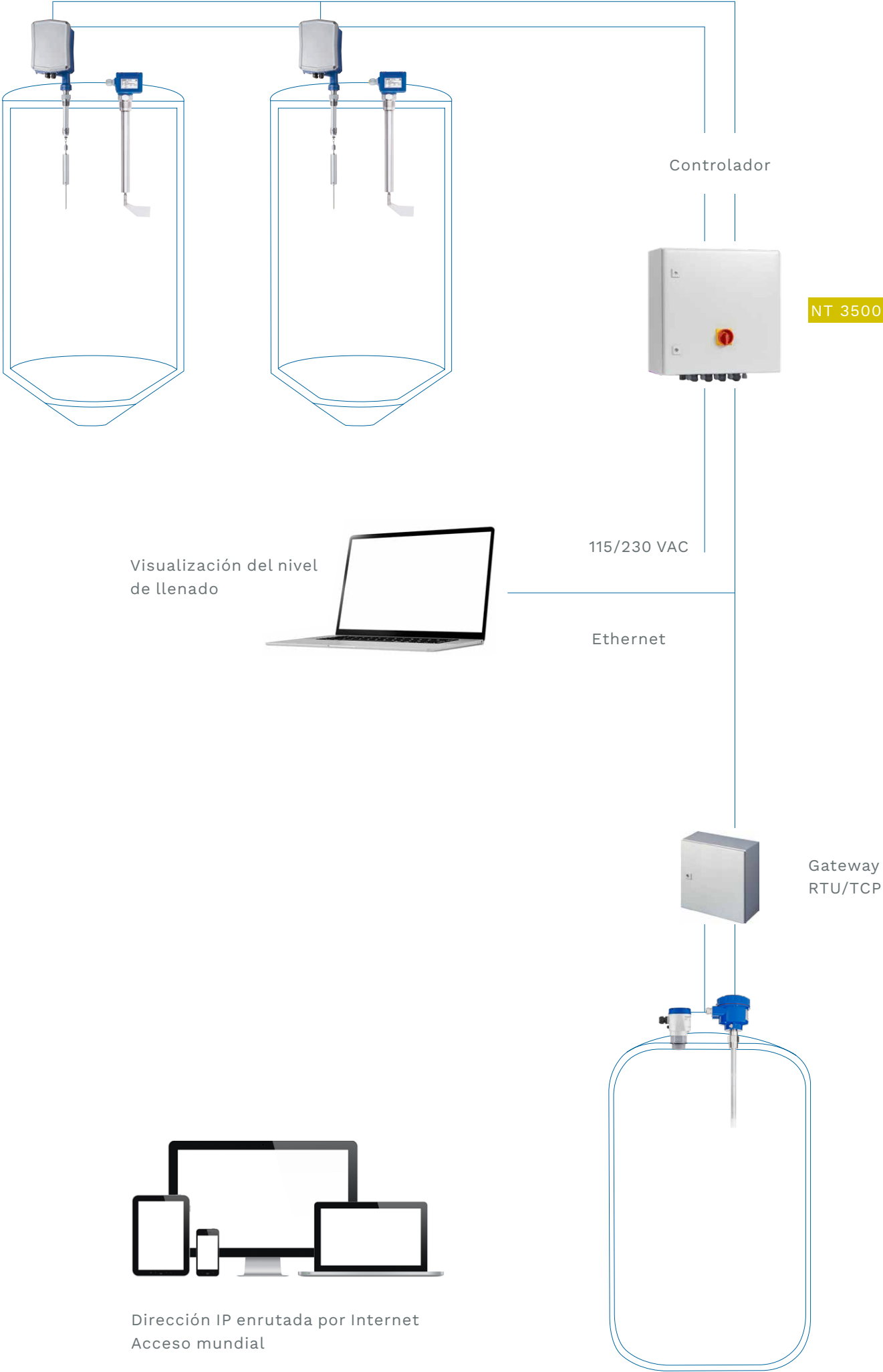
NivoTec® NT 4700
Pantalla digital en caja de bornes para un único punto de medición

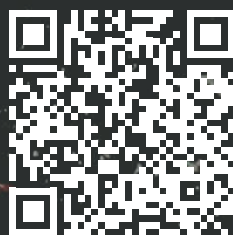


NivoTec® NT 4900
Pantalla digital como módulo empotrable



NivoTec® NT 9000
Indicador de nivel local





Resumen de productos

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