

CLEVER LEVEL – контроль уровня растопленного шоколада

ЗАДАЧА

В кондитерском производстве застывшая при остывании в различных узлах оборудования шоколадная масса (возвратный брак) идет на переработку. Куски продукта помещают в специальную емкость, имеющую терморубашку, за счет ее нагрева происходит растопка шоколада. Для поддержания заданного уровня в емкости установлены вибрационные сигнализаторы, однако между зондами быстро набивается не расплавленный продукт, датчик переходит в сработавшее состояние. Также, неоднократно происходила механическая поломка зондов датчика крупными нерастопленными кусками при включении мешалки, производство останавливалось, нарушался план выпуска продукции, датчики заменялись на новые.



РЕШЕНИЕ

Два сигнализатора уровня LBFS настроены на жидкий шоколад и установлены в верхней и нижней частях емкости для исключения переполнения и опустошения. В отличие от вибрационного сигнализатора, датчики LBFS минимально выступают в процесс, механическая поломка и связанный с ней простой оборудования, равно как и ложные срабатывания датчиков исключены.