

TER8– измерение температуры в смесителе фарша



ЗАДАЧА

В современном производстве мясных полуфабрикатов ввиду применения специальных добавок и компонентов технология замешивания фарша предусматривает контроль температуры. Зачастую смесители на производствах не оснащены датчиками и клиент вынужден дорабатывать смеситель под монтаж датчика температуры с выступающим зондом либо делая вырезы в лопастях мешалки, либо приваривая цилиндрическую бобышку длиной способной скрыть зонд датчика. В первом случае велика вероятность поломки зонда при воздействии тяжелого фарша, во втором – полость забивается.



РЕШЕНИЕ

Специально для процессов, на которых присутствие выступающих в процесс частей недопустимо, в линейке датчиков температуры Baumer есть датчик TER8 в исполнении заподлицо. Адаптер приваривается в одной плоскости с внутренней стенкой емкости, в него монтируется датчик, не выступающий в процесс – возможность механической поломки исключена, как и образование застойных зон.