

Qualità su tutti i livelli

VEGA completa il proprio portafoglio di strumenti di misura con sensori di pressione e interruttori di livello compatti per applicazioni igieniche dell'industria alimentare.

La produzione di alimenti è una questione di fiducia e l'igiene riveste un ruolo di primo piano nei processi produttivi. Il successo dipende sia dalla sicurezza che dall'efficienza con cui è possibile produrre in maniera ineccepibile – nel confezionamento, nell'evaporazione o nella pulizia CIP. Per questo, per i gestori di impianti è fondamentale disporre di una tecnica di misura su cui poter fare affidamento al 100%. Grazie alla propria affidabilità e longevità, i sensori di livello e pressione di VEGA si sono affermati ormai da decenni. Robustezza, versatilità e praticità contraddistinguono questi strumenti che contribuiscono in maniera decisiva alla sicurezza e all'efficienza degli impianti anche in presenza di condizioni estreme o di una rigida regolamentazione.

Soluzioni complete per livello e pressione

Con le nuove serie di strumenti compatti per la misura di livello e soglia di livello, VEGA completa ora il proprio portafoglio di tecnica di misura per la produzione alimentare. Le famiglie di prodotti VEGABAR e VEGAPOINT dimostrano che l'automazione può essere particolarmente semplice e allo stesso tempo estremamente efficiente, senza scendere a compromessi sul piano della sicurezza, dell'igiene o della precisione. I nuovi strumenti di misura sono realizzati ad hoc per le applicazioni standard che non vogliono scendere a compromessi sulla qualità. Il sistema di adattatori igienici standardizzato garantisce la flessibilità necessaria per contenere gli oneri e minimizzare la gestione del magazzino. Gli attacchi di processo sono selezionabili secondo le esigenze specifiche e possono essere adattati alle condizioni in loco.

Massima sicurezza grazie alla visualizzazione a 360° dello stato d'intervento

L'indicazione dello stato d'intervento consente il riconoscimento visivo degli stati d'intervento da qualsiasi punto di osservazione. Il colore dell'anello luminoso, selezionabile a piacere tra oltre 256 tonalità, è ben visibile anche con intensa luce diurna. Basta uno sguardo per riconoscere se la misura è in corso, se il sensore interviene o se eventualmente è presente un'anomalia nel processo.

Connessione IO-Link intelligente

La nuova serie compatta si contraddistingue anche per l'intelligenza dei sensori: la comunicazione universale e allo stesso tempo particolarmente semplice è assicurata dal protocollo standard IO-Link. Gli strumenti dispongono pertanto di una piattaforma di comunicazione standardizzata che consente il trasferimento diretto dei dati e la semplice integrazione nell'impianto.

Calibrazione wireless

Le nuove serie di strumenti di misura VEGABAR e VEGAPOINT possono essere lette e configurate in tutta comodità tramite smartphone o tablet. Questo semplifica in maniera determinante la messa in servizio e la calibrazione in ambienti come le camere bianche, il cui accesso è connesso a procedure complesse e delicate.

I nuovi sensori di pressione VEGABAR e i nuovi interruttori di livello VEGAPOINT rappresentano un'importante pietra miliare per VEGA. Oltre che di una gamma completa di strumenti di misura di livello e di pressione, perfettamente integrabili nel processo e dotati di un design igienico ottimizzato, gli utenti beneficiano anche di una combinazione di sicurezza, flessibilità e riproducibilità conforme alle esigenze di processo del settore alimentare.



I nuovi sensori di pressione compatti con funzione di pressostato VEGABAR e i nuovi interruttori di livello capacitivi VEGAPOINT sono realizzati ad hoc per le applicazioni standard. L'innovativa visualizzazione a 360° dello stato d'intervento, il cui colore è selezionabile a piacere tra oltre 256 tonalità, consente il rapido riconoscimento degli stati d'intervento da qualsiasi punto di osservazione.



Il sistema di adattatori igienici standardizzato e flessibile della nuova serie di strumenti riduce gli oneri e minimizza la gestione del magazzino.

Maggiori informazioni su www.vega.com/alimentare.