



NOTE D'APPLICATION Agroalimentaire

Le comptage massique du chocolat

- Dosage de chocolat liquide
- Produit visqueux et de faible débit
- Automatisation des processus de contrôle de flux
- Réponse aux exigences de mesure demandées

1. Contexte

Cette société, internationale, est spécialisée dans la fabrication de chocolats. Certains de ces chocolats, blancs et noirs, sont nécessaires comme additifs pour gâteaux, crèmes et yaourts.

Afin que les produits finis maintiennent une apparence et un goût constant, les variétés de chocolats sont dosées très précisément. Auparavant, ce dosage était fait avec des pompes doseuses mais la précision du dosage n'était pas satisfaisante. Par conséquent, le client a recherché d'autres méthodes de mesure. Le chocolat doit être mesuré dans son état liquide. De plus, le client réalise le comptage en masse pour mesurer les consommations



2. Besoins de mesure

Afin de pouvoir répondre aux attentes du client, il est important d'identifier ses paramètres process. Le client utilise du chocolat liquide comme fluide, à un débit de 1400 kg/h, une pression de 10 bars, une viscosité de 150 mPa•s, et ce à une température de 55 °C. Le produit est donc très visqueux, de faible débit et non conducteur. Il est pour cela primordial d'avoir un appareil qui conserve la précision de mesure, en situation de faibles débits.

3. La solution KROHNE

Pour cette application, KROHNE a fourni un débitmètre massique OPTIMASS 7300 T25. Il permet ainsi de conserver une bonne précision malgré les faibles débits. Sa construction monotube droit engendre une faible dissipation thermique, permettant au chocolat de rester à température et ainsi de n'avoir aucun risque de bouchage. Le client a donc choisi ce débitmètre pour son excellent rapport précision/perte de charge.



4. Avantages pour le client

Le client maîtrise ses consommations grâce à la mesure fiable et précise des envois de chocolat. Ses deux expériences ayant été concluantes sur la mesure de sirops de glucose et concernant un process chocolat, le client a été convaincu. Les débitmètres massiques OPTIMASS 7300 sont adaptés pour les applications hygiéniques dans l'industrie alimentaire. Le capteur monotube droit minimise la perte de pression, évite le colmatage et est facile à nettoyer. Ils assurent une excellente précision et la répétabilité de dosage afin d'assurer aux clients une qualité constante de leurs produits finis. Les changements de viscosité n'affectent pas la précision de mesure. En outre, KROHNE possède une vaste expérience dans l'industrie agroalimentaire et peut s'appuyer sur son expertise pour trouver la bonne solution de mesure à chaque process.

5. Produit utilisé

OPTIMASS 7300W T25

- Débitmètre massique monotube droit en acier, Hastelloy®, titane ou tantale
- Capteur de mesure optimal pour les applications difficiles
- Mesure fiable de masse, volume, densité, température et concentration
- Facile à nettoyer, sans entretien



Contact

Consultez notre site internet pour la liste des contacts KROHNE :

