



Newsline

VOEDINGSMIDDELENINDUSTRIE

Uitgave 2 | 2022

Ineens kan het omslaan

Elke morgen je boterham eten of 's avonds je pasta koken, je frietjes kunnen frituren lijkt zo vanzelfsprekend. Tot dat eind februari de wereld ineens stil stond. Wat niemand voor mogelijk had gehouden, gebeurde toch. Oorlog in de Oekraïne, een ramp met tragische gevolgen voor de bevolking en het land.

De problemen daar staan uiteraard niet in verhouding tot waar wij hier mee te maken hebben. De toevoer van voedingsmiddelen vanuit de Oekraïne ligt ineens aan banden. Gelukkig kunnen we dankzij de vindingrijkheid van ons

land snel schakelen en worden er alternatieven bedacht. Koolzaadolie, sojaolie of bepaalde soorten olijfolie bieden mogelijkheden voor zonnebloemolie. Aardappelen of zoete aardappelen bieden oplossingen als graanvervanger in brood. Dan wordt ineens weer duidelijk in wat een vrij en rijk land we mogen leven en hoe flexibel en innovatief de industrie in Nederland is.

Ook KROHNE denkt hier graag in mee, met meetoplossingen om een zo groot mogelijke productopbrengst te kunnen realiseren en tegelijkertijd zo efficiënt mogelijk met energie om te blijven gaan. In deze Newsline leest u oplossingen, zoals voor het controleren van de bierflow bij een brouwerij, of het efficiënte gebruik van cryogeen in een tunnelvriezer voor geitenkaas, automatiseren van voorraadbeheer van chocolade en een handige oplossing voor het monitoren van spervloeistoffen op seals van pompen.

Menginstallatie voor eetbare oliën

Een Franse producent heeft een fabriek voor het verpakken en afvullen van plantaardig eetbare oliën gebouwd, voor een capaciteit van 1000 miljoen liter per jaar verdeeld over 100 verschillende uitvoeringen.

De klant kon door het doseren van de oliën zijn nauwkeurigheidsgoelen bereiken, door het verbruik van de oliën en energie in het proces te minimaliseren en te beheersen.



Highlights OPTIFLUX 6300 W

- Elektromagnetische flowmeter voor geavanceerde hygiënische toepassingen
- Compacte versie (C) of versie op afstand met aan de wand gemonteerde, in het veld gemonteerde of in rek gemonteerde signaalvormer (W, F, R)
- Hoge nauwkeurigheid ($\pm 0,2\%$), voor exact doseren of afvullen in de voedingsindustrie
- Gecertificeerd volgens 3A, EHEDG; voldoet aan FDA en EC1935/2004 regelgeving

Highlights OPTICHECK Master

- Draagbare tool voor grondige verificatie, inbedrijfstelling en bewaking



Volumeflowmeting van bier in een brouwerij



- Controle van de voorraad biervolume voor het efficiënt bottelen van verschillende soorten flessen en vaten
- Elektromagnetische flowmeting aan de in- en de uitlaat van bier tanks
- Verhoogde productiviteit dankzij geautomatiseerde regeling van het biertransport

HEINEKEN brouwt en distribueert al meer dan dertig jaar bier in Frankrijk. Het bedrijf is onderdeel van de HEINEKEN Group, één van de grootste brouwerijen ter wereld. De groep omvat 170 brouwerijen in meer dan 70 landen en 250 biermerken.

Na het brouwen en filteren worden de bieren opgeslagen in 27 druktanks op het terrein, waaronder zeven tanks met een capaciteit van meer dan 2000 hl. Deze bevinden zich aan het einde van de productie-eenheid, vóór de bottellijn. Om de flessen of de vaten (met verschillende capaciteit: 20 l, 30 l, enz.) te kunnen wisselen, moet het beschikbare biervolume in de tanks worden vastgesteld.



Flowmeting van vloeibare stikstof voor tunnelvriezers



Highlights OPTIMASS 6400 F

- Coriolis-massaflowmeter voor cryogene toepassingen (tot -200°C) in voeding en andere industrieën
- Zeer nauwkeurige meting van massaflow, dichtheid en volumeflow
- Flens: DN10...300, max. PN 160/ASME Cl 1500
- Ook verkrijgbaar in hygiënische uitvoering

- Flowmeting voor invriezen van geitenkaas
- Gebruik van Coriolis-massaflowmeters voor continue flowmeting bij -170°C
- Kosteneffectief cryogeen-proces voor de best mogelijke productopbrengst

EURIAL is de op één na grootste zuivelcoöperatie van Frankrijk. De groep omvat 24 zuivelfabrieken en kaasmakerijen met meer dan 4600 werknemers. De melkverwerker is gespecialiseerd in "klassieke koemelk", "biologische koemelk" en "geitenmelk". De EURIAL-groep verkoopt haar melkproducten aan alle grote voedingsdistributeurs, groothandels, restaurantketens en levensmiddelenfabrikanten.

Voordat de geitenkaas aan restaurants en voedingsproducenten wordt geleverd, wordt het na de productie, in vriestunnels geplaatst. Door deze cryogene bevroering kan de kaas lange tijd worden bewaard.



Vloeibare chocolade meten met nieuwste generatie niveaumeters

- Optimaal voorraadmanagement door geautomatiseerde niveaumeting
- Betrouwbare en nauwkeurige meetwaarde ondanks viskeuze, kleverige vloeistof en bewegend productoppervlak
- Hygiënische 80GHz radar niveaumeter voorzien van flush-mounted PEEK lensantenne

Een industriële bakkerij gebruikt voor de productie van chocoladecroissants vloeibare chocolade. Dit wordt bij 45°C in een 4,74 m hoge conisch toelopende tank opgeslagen, waarin de chocolade met een roterende schrapper van de tankwand wordt verwijderd.

Om non-stop chocolade te kunnen leveren, moet het niveau in de tank continue worden gemonitord. De viskeuze en kleverige vloeistof heeft de neiging om te hechten, vooral rondom de meetsonde.



Highlights OPTIWAVE 3500 C

- 2-draads 80 GHz contactvrije FMCW radar niveautransmitter voor vloeistoffen met hygiënische vereisten
- Flush-mounted PEEK lensantenne (steekt niet uit in de tank)
- Kleine dode zone en richtingshoek (8° met DN40 / 1 1/2" lens)
- Meetafstand tot 50 meter
- Geschikt voor CIP en SIP
- Uitgebreide keuze aan hygiënische procesaansluitingen: clamps, SMS, DIN 11864-1, VARIVENT®
- ±2 mm; 0.08" nauwkeurigheid
- Procescondities tot +150 °C en 25 bar
- Lege tank spectrum functie, elimineert foute reflecties

De flow in evenwicht

Pompen worden Industrie breed ingezet. Vrijwel alle pompen hebben enkelvoudige- of dubbeluitgevoerde seals met of zonder sper(vloeistoffen). Bij spervloeistoffen is het van belang, dat er altijd een bepaalde flow door de seal stroomt. Dit om eventueel medium langs de seals weg te spoelen, of om sealvloeistof langs de seals het proces in te voeren om de sealvlakken schoon te houden. Het is dus belangrijk de flow te monitoren. Als de flow te laag is, kan oververhitting of extreme slijtage of vervuiling de seals beschadigen. Maar als er teveel medium doorstroomt, verlies je spervloeistof (veelal water) en dit wil je zo minimaal mogelijk houden.

Door toepassing van de AF-E 400 elektromagnetische flowmeter, waarmee de minimale/maximale flow kan worden ingeregeld, kan ook een bewaking worden ingesteld door een relais in te stellen voor een minimum flow als ook een eventuele maximum flow.



Highlights AF-E 400

- Elektromagnetische flowmeter voor utiliteit, installatie- en machinebouw
- Best-in-class voor temperatuurbereik, nauwkeurigheid, drukval en meetbereik
- Ultracompact ontwerp voor parallelle installatie van meerdere instrumenten naast elkaar en in nauwe ruimtes
- 4...20 mA, puls, frequentie, Modbus, IO-Link

Slimmer met uw flowmeting omgaan?

Hoe mooi is het om met behulp van ultrasoon geluid exact te meten wat er in de leiding gebeurt, zonder een flowmeter te moeten installeren?

Dit kan slechts door een rail met transducers aan de buitenzijde van de leiding te plaatsen en door de connectoren veilig aan te sluiten op de versterker, zonder dat het proces gestopt en of geopend hoeft te worden. De clamp-on

versterkers van KROHNE zijn standaard dubbelkanaals uitgevoerd. Hiermee kan een 2 pads-flowmeting gedaan worden, met automatische middeling van de meetwaarden, voor een optimale werking die minder gevoelig is voor installatie-effecten. Doordat elk kanaal van de versterker zijn eigen applicatie-instellingen heeft, kan de versterker ook gelijktijdig gebruikt worden voor 2 aparte flowmetingen op verschillende leidingen. KROHNE levert de

sensor-rails in roestvrijstaal voor diameters van DN15...tot DN4000. Het gepatenteerde bevestigingsmechanisme staat garant voor eenvoudige installatie. Met dit mechanisme blijven de sensorinstellingen gegarandeerd en heeft de gebruiker ten allen tijden toegang tot de contactoppervlaktes, zonder de sensoren opnieuw te hoeven installeren.



Ontmoet ons op de beurs

KROHNE neemt deel aan een groot aantal nationale en internationale beurzen. De belangrijkste evenementen voor onze Nederlandse en Belgische klanten zijn:

- **KROHNE Academy**, 10 mei 2022, van der Valk Dordrecht
11 mei 2022, van der Valk Assen
- **Maritime Industry**, 17 – 19 mei 2022, Evenementenhal Gorinchem
- **Indumation**, 18 – 20 mei 2022, Kortrijk Xpo
- **WoTS**, 27 – 30 september 2022, Jaarbeurs Utrecht

De volledige internationale beursagenda vindt u op onze website www.krohne.com



Neem voor meer informatie contact op met:

KROHNE Nederland B.V.
Postbus 110
3300 AC DORDRECHT
Kerkeplaat 14
3313 LC Dordrecht
Nederland
Tel.: +31 (0)78 - 6306 200
e-mail: infolnl@krohne.com

www.krohne.com

KROHNE