**KROHNE auf der Anuga FoodTec: Messtechnische Lösungen für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie**

* Stand D100/108 in Halle 10.2 zeigt Messtechnik-Portfolio für hygienische Prozesse
* Im Mittelpunkt stehen Möglichkeiten der Optimierung von Prozessen mit luft- oder gashaltigen Produkten mittels Entrained Gas Management EGM
* Neues 80 GHz FMCW Radar-Füllstandmessgerät für hygienische Anwendungen
* Instrumentierung für Hilfs- und Versorgungskreisläufe sowie Services zur Geräteverifikation und Kalibrierung

**Text:**

Duisburg, 14. Februar 2018: KROHNE stellt auf der Anuga FoodTec messtechnische Lösungen für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie vor: auf dem Stand D100/108 in Halle 10.2 finden die Messebesucher ein komplettes Portfolio für Durchfluss-, Füllstand-, Druck- und Temperaturmessung sowie Prozessanalytik, sowohl für hygienische Prozesse als auch für Hilfs- und Versorgungskreisläufe.

Im Mittelpunkt stehen neue Möglichkeiten der Optimierung von Prozessen mit luft- oder gashaltigen Produkten mittels der Entrained Gas Management EGM Technologie, die für die gesamte OPTIMASS Serie von Coriolis-Durchflussmessgeräten verfügbar ist. Ein Anwendungsfeld ist die Umwandlung von Batch- in kontinuierliche Inline-Prozesse: viele lufthaltige Produkte wie z. B. Rohmilch, Brot- Vorteig oder Tomatenmark werden bislang batchweise über eine Waage gewogen.

Die durch Wiegevorgänge entstehende Prozessunterbrechung und damit verbundene Aufwände können durch den Einsatz eines Inline-Masse-Durchflussmessgerätes entfallen, parallel messen die Geräte auch Dichte und Konzentration. KROHNE bietet zudem komplette messtechnische Lösungen an, die auf EGM aufbauen, z. B. Inline-Analyse von Zusammensetzungen (Messung des Fettgehalts in Milch) oder Vermeidung der Überdosierung von kryogenen Kühlmitteln (z. B. auf Fleisch) durch eine Steuerung über die gemessene Temperatur. Gleichzeitig erlauben die für hohe Durchflussraten optimierten Messrohr-Designs der OPTIMASS Serie vielfach den Einsatz einer kleineren Sensorgröße bei gleicher Fließgeschwindigkeit, das bedeutet einen Kostenvorteil gegenüber Wettbewerbsgeräten.

Eines der Standhighlights ist das neue OPTIWAVE 3500 80 GHz FMCW Radar-Füllstandmessgerät für hygienische Anwendungen. Es ist verfügbar mit zahlreichen Hygieneanschlüssen, der Messbereich reicht bis zum Prozessanschluss. Dank des schmalen Abstrahlwinkels und der geringen Blockdistanz eignet es sich für die Messung in schmalen Tanks, auch mit Rührwerken.

Zu den Lösungen für Hilfs- und Versorgungsprozesse zählen z.B. Brutto- und Netto-Wärmemengenmessung für Dampf und Heißwasser, Wirkungsgradüberwachung von CIP/SIP Anlagen oder Druckluftsystemen (FAD), Verbrauchsmessung von Gasbrennern, Kaltwasserzählung bis hin zur Unterstützung von Energiemanagementsystemen nach ISO 50001. Technische Beratung, Wartungs- und Servicekonzepte für jede Betriebsgröße sowie Services zur (In situ-) Verifikation und Dokumentation der Kalibrierdaten, Kalibrierung und anderen metrologischen Aufgaben runden das Angebot auf dem Stand ab.

Über KROHNE: KROHNE ist ein Anbieter von Komplettlösungen für Prozessmesstechnik zur Messung von Durchfluss, Massedurchfluss, Füllstand, Druck und Temperatur sowie für Analyseaufgaben. Das 1921 gegründete Unternehmen mit Hauptsitz in Duisburg, Deutschland, beschäftigt weltweit über 3.700 Mitarbeiter und ist auf allen Kontinenten vertreten. KROHNE steht für Innovation und höchste Produktqualität und gehört zu den Marktführern für industrielle Prozessmesstechnik.

**Bild 1:**



**Bildunterschrift:** OPTIMASS Serie: Möglichkeiten der Optimierung von Prozessen mit luft- oder gashaltigen Produkten mit Hilfe der Entrained Gas Management EGM Technologie stehen im Mittelpunkt des KROHNE Standes auf der Anuga FoodTec in Halle 10.2, Stand D100/108

**Herausgeber:**

KROHNE Messtechnik GmbH

Ludwig-Krohne-Str. 5

47058 Duisburg

[www.krohne.com](http://www.krohne.com)

**Pressekontakt:**

Jörg Holtmann, PR Manager

Tel: +49 203 301 4511

[j.holtmann@krohne.com](mailto:j.holtmann@krohne.com?subject=ISA%20Messe-Award%20für%20UFM%203030)