



Relatório de Aplicação

Medição Cristalização nos Cozedores

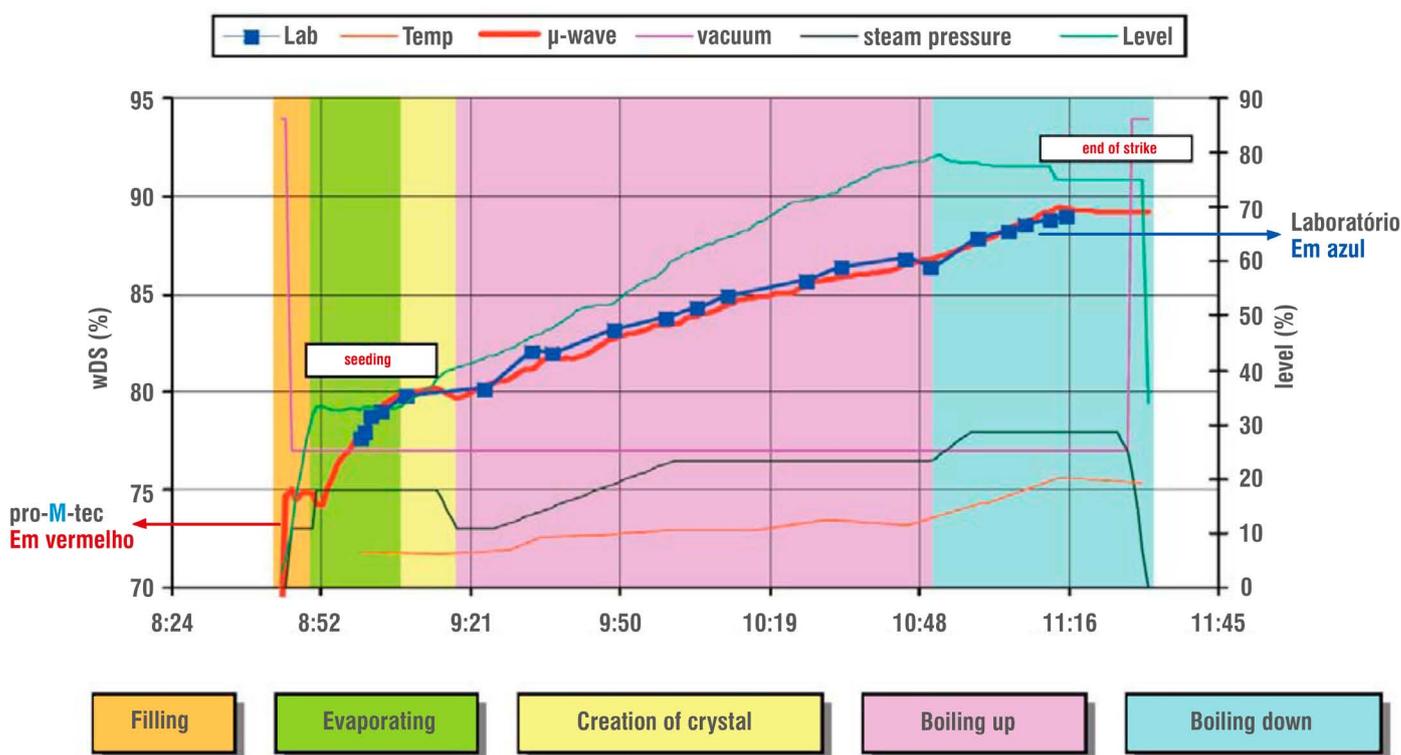
O parâmetro mais importante durante o processo de cristalização de batelada do cozedor é o conteúdo de açúcar na solução, ou seja, o **Brix**.

Um monitoramento contínuo da medição do **Brix no cozedor** é indispensável para um crescimento normal e ótimo dos cristais.

A medição por micro-ondas da pro-M-tec é precisa, estável e repetitiva, assim permite um controle preciso do processo de cristalização e atende o padrão mundial nessa área.

A medição é calibrada cuidadosamente por meio de amostragens precisas e, por conseguinte, atinge uma precisão muito alta de medição; normalmente de **+/- 0,1%** de desvio do Brix nas condições operacionais de processo.

Processo de cristalização com típico aumento de conteúdo de sólidos, na solução, aumento do Brix.



Esta aplicação já foi comprovada por milhares de vezes e é a medição mais segura, aceita e que é atende todos os processos de cristalização em todos os tipos cozedores, Contínuos e ou Bateladas, em todo o mundo.