



Relatório de Aplicação

Medição da densidade do Leite de Cal

Uma das grandes vantagens da medição por micro-ondas é a medição direta no processo de preparo do Leite de Cal.

O método de medição permite atingir toda parte interna do tubo envolvendo muito bem os sensores, possibilitando assim, uma medição precisa, online e muito representativa do processo.

O monitoramento é útil para a determinação da pré-densidade e densidade do leite de cal, após a preparação.

Os sensores são instalados na tubulação depois do tanque ou classificador. Alternativamente a medição pode ser executada diretamente no tanque com sondas dedicadas. Neste caso os sensores da sonda serão

fixados diretamente no fundo do tanque.

O valor é diretamente medido em **Baumé** ou se preferir, em kg/ L. O Valor tem uma alta precisão, e permite um controle confiável da densidade.

A medição com a pro-M-tec permite um processo com fluxo contínuo e evita a criação de pontos de incrustação.

Após a instalação dos sensores de micro-ondas e do Pt 100 na seção do tubo ou no tanque, os resultados demonstram que não é necessária qualquer manutenção adicional do sistema de medição.

Não é necessários a instalação by-pass ou caminhos alternativos, pois a medição é segura e permite manutenções eventuais.



A medição sem contacto é composta por dois sensores planos montados de um tubo, um sensor de temperatura para compensar as flutuações de temperatura e a unidade de avaliação.

A medida é baseada em amostras de laboratório, que são utilizadas para calibrar cada produto, a fim de alcançar uma precisão muito elevada.

