

## Modell LAS



- Geringer Wartungsaufwand
- Großer Messbereichsumfang
- Kalibrierintervall typisch 12 Monate
- Fest eingebaute Kalibrierhilfe
- Messfenster direkt mit dem Stahl verschmolzen
- Alternativ Saphir Messfenster
- Keine zusätzliche Fensterdichtung erforderlich
- Totraumfreie Variventplattenmontage
- Hygienisches Design / CIP- fähig

### Beschreibung:

Der Sensor Modell LAS arbeitet nach dem Messprinzip der Lichtabsorption und erfasst Trübstoffe in Flüssigkeiten. Das Messsystem ist für den Dauerbetrieb mit hohen Standzeiten ausgelegt. Durch den Einsatz von metallverschmolzenen Messfenstern kann auf eine zusätzliche Fensterdichtung komplett verzichtet werden. Auf diese Weise entstehen keine Toträume oder hygienische Probleme durch die Dichtungssitze an den Messfenstern. Die Installation erfolgt kostengünstig über Variventplatten an handelsüblichen TH- Messzellen. Das System wird mit einer eingebauten Kalibrierhilfe kalibriert. Die Kalibrierung erfolgt anwendungsbezogen in unterschiedlichen Messbereichen und Maßeinheiten. Zur Kalibrierung wird der Sensor mit klarem Wasser befüllt, zusätzliche Kalibrierflüssigkeiten sind nicht erforderlich. Als Messverstärker wird das Modell Messenger oder alternativ das Modell CCAb eingesetzt.

### Anwendungen:

- Heißwürze
- Kaltwürze
- Produkttrennung
- Zentrifugen Ein- / Auslauf

### Einsatzgebiete:

- Lebensmittel
- Brauwesen
- Getränke
- Milch

### Technische Daten:

Nennweiten:	DN 25 – DN 125 (TH- Variventmesszellen)	Messbereich:	typisch 0-100 ...500 EBC
Prozessdruck:	PN 10 / ANSI class 150	Reproduzierbarkeit:	± 1 %
Temperaturbereich:	maximal 140°C	Detektorsystem:	Silizium Pindiode
Sensormaterial:	1.4404	Messwellenlängen:	460 – 900nm
Fenstermaterial:	Metaglas	Schutzart:	IP65 / NEMA 4X
Dichtungsmaterial:	Keine zusätzliche Fensterdichtung erforderlich	Reinigung:	CIP- fähig