



# LIVSMEDEL

*Hygien & processkontroll*

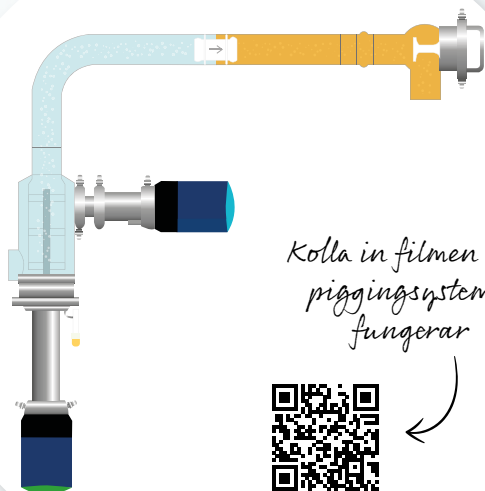
# Applikationsexempel

## ETT KOMPLETT SORTIMENT

Vi erbjuder ett omfattande och mångsidigt sortiment av komponenter som är utformade för att möta de specifika utmaningar som livsmedelsindustrin står inför. Genom samarbete med ledande tillverkare inom branschen tillhandahåller vi avancerade lösningar för att säkerställa att våra kunder har tillgång till hygieniska och pålitliga komponenter som är skräddarsydda för de krav på renhet och tillförlitlighet som livsmedelsproduktionen kräver.

- ✓ Kvalité
- ✓ Hygien
- ✓ Kompatibilitet
- ✓ Tillförlitlighet

### PIGGINGSYSTEM



*Kolla in filmen hur  
piggingsystemet  
fungerar*



*Vi har också produkter inom*



**ELSKÅPS-  
KOMPONENTER**



**KABEL**



**MASKIN**



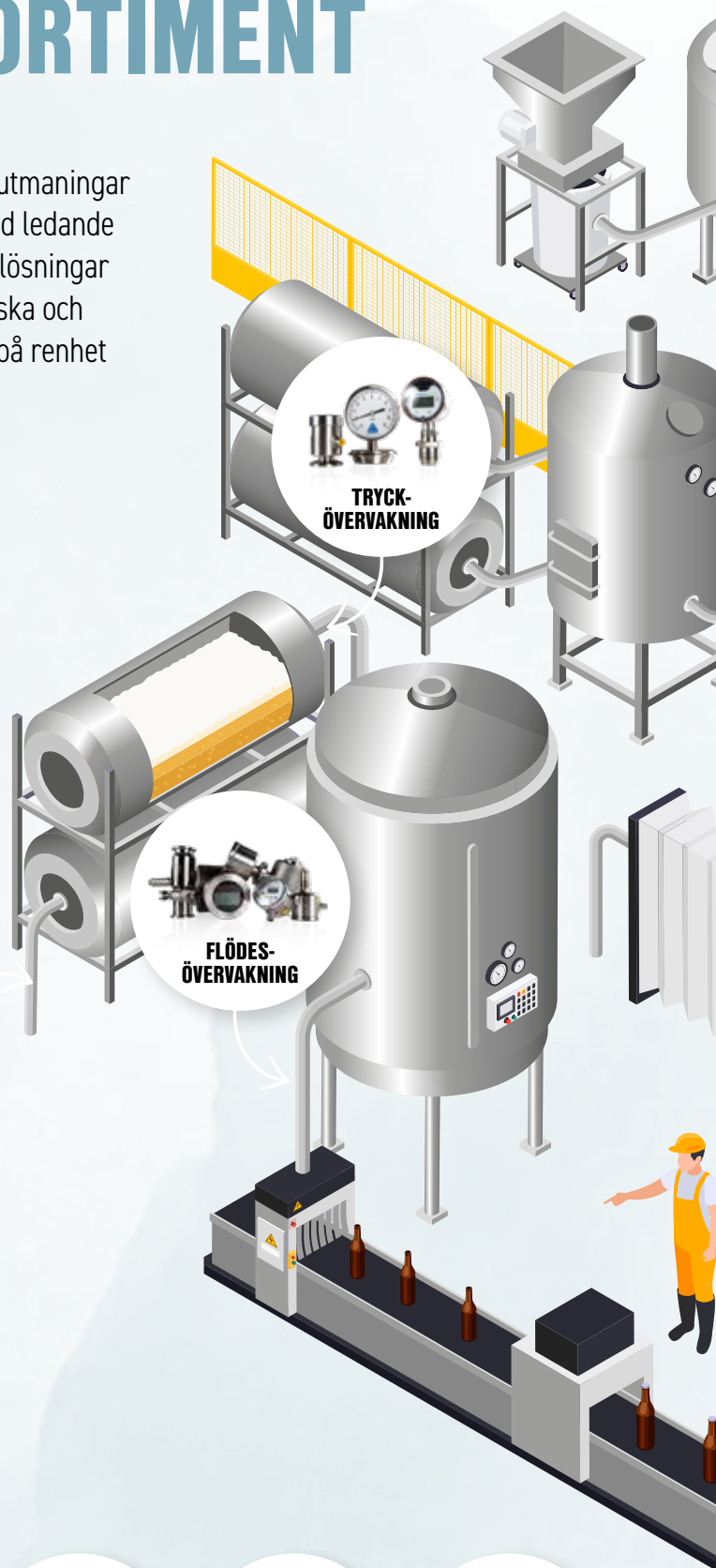
**SENSOR &  
MASKINSÄKERHET**



**TRYCK & FLÖDE**



**COMPUTER VISION**





**VÄTSKEANALYS**

**NIVÅ-ÖVERVAKNING**

**TEMPERATUR-ÖVERVAKNING**

**PROCESS-ÖVERVAKNING**

**TANKUTRUSTNING**

**SLANG & KOPPLINGAR**

**VENTILER**



# TRYCKÖVERVAKNING

Oavsett om du vill reglera, styra eller övervaka tryck av vätskor, gaser eller ånga så har vi lösningen. Med hjälp av vårt breda sortiment av tryckgivare, manometrar och tryckvakter lämpade för din livsmedelproduktion, tar vi fram rätt instrumentering för rätt applikation.

- ✓ Digital eller analog mätning
- ✓ Mätområden: -1...+1000 bar
- ✓ Aseptiska/hygieniska processanslutningar i rostfritt stål



# FLÖDESÖVERVAKNING

Flödesövervakning för att reglera mängden media, säkerställa säkerhet och optimera kostnaderna för produktionen. Det är ett viktigt verktyg för att reglera produktionen och minimera risker, samt optimera råmaterial- och energianvändning. Det säkerställer hög produktkvalitet och minskade produktionskostnader.

- ✓ Vi erbjuder mätmetoder som magnetisk induktiv, puls (turbin), ultraljud och värme (kalometrisk)
- ✓ Aseptiska/hygieniska processanslutningar med storlekar mellan DN10-DN150
- ✓ Flödesområden: 30...640 000 l/h
- ✓ Flödeshastighet: 0,1...10 m/s



# NIVÅÖVERVAKNING

Nivåmätning kan vara en utmaning men oavsett om produkten är kletig, skummar eller bubblar, så har vi instrument inom nivåmätning som passar just ert media. Med rätt nivåmätning behöver man inte oroa sig för att kärlet kokar över eller att pumpen går torr.

- ✓ Mätning för all media, vatten som sirap
- ✓ Vakter och givare i PEEK-material
- ✓ Med eller utan lokal display
- ✓ Mätning av vidhäftande eller skummande media



# TEMPERATURÖVERVAKNING

Temperaturövervakning i en process är viktigt för att säkerställa kvalitet, säkerhet, optimering och reglering av processen. I vårt sortiment finner du temperaturgivare och mätare från världsledande tillverkare som är utformade för att uppfylla de höga kraven på hygien, rengöring och livslängd inom livsmedelsindustrin.

- ✓ Flexibel kommunikation med IO-link, HART eller 4..20 mA
- ✓ Digital eller analog mätning
- ✓ Aseptiska/hygieniska processanslutningar i rostfritt stål



# VÄTSKEANALYS

Med koll på både produktens och rengöringens egenskaper i en process går det spara tid och minska förluster. Genom att mäta konduktivitet och turbiditet ges möjlighet att säkerställa kemiska egenskaper, styra processen, skydda miljön och bättre kontrollera utsläpp.

✓ **KONDUKTIVITETSMÄTNING:** Genom att mäta ledningsförmågan hos media och i rengöringsprocessen kan man kontrollera att inga oväntade förändringar sker. Ju högre konduktivitet, desto fler lösta ämnen eller joner finns i lösningen. Vilket kan indikera på t.ex. föroreningar.

✓ **TURBIDITETSMÄTNING:** Turbiditet är ett mått på hur mycket partiklar eller ouplösta ämnen som finns i en vätska. Har man koll på dessa värden kan man enkelt säkerställa kvalitet av rengöringsprocessen, minska vattenförbrukning, minimera produktförluster samt optimera varaktigheten för varje enskilt rengöringssteg i CIP.



# TANKUTRUSTNING

Vi vet att tankarna inom livsmedelsindustrin är av stor betydelse för hela produktionsprocessen. För att bland annat undvika kontaminering och bibehålla hög produktkvalitet krävs rätt rengöring. Vi har tvättdysor, manluckor, provtagningsventiler, dykrör och andra anslutningar så att ni kan känna er trygga med att er produkt behåller samma kvalitet före som efter tvätt.

- ✓ Kundenpassade manluckor för alla typer av tankar
- ✓ Provtagningsventiler för både in- och utlopp av produkt
- ✓ Tankrengöring för små och stora tankar



# PROCESSÖVERVAKNING

Vi erbjuder ett antal varianter synglas och olika tillbehör som extra glas, packningar, torkare och torkarblad. I sortimentet finns även synglaslampor och kameror som garanterar belysning i kombination med fri sikt för att säkerställa optimal visuell kontroll av din process.

- ✓ ATEX-klassade kameror och lampor
- ✓ Aluminium eller rostfritt material
- ✓ Hygieniska synglas



# SLANG OCH KOPPLINGAR

Vår slang är specifikt utvecklad för livsmedelsindustrin och dess höga krav på hygien. Med lång livslängd och minimalt underhåll blir det möjligt att minska antalet produktionsstopp samt underhållskostnader. Med möjlighet att få alla branschens anslutningar i rostfritt stål färdigmonterade på slangen finns en lösning för alla applikationer.

- ✓ Dimensioner: 1...250 mm
- ✓ Temperatur: -270 °C...550 °C
- ✓ Arbetsstryck: <250 bar
- ✓ Kompletta med anslutningar i kundenpassade längder



# VENTILER

Inom livsmedelsindustrin är rätt ventiler avgörande. Ventilerna utgör själva grunden i hela produktionen. Våra ventiler uppfyller de sanitära kraven i moderna processer och de strängaste kraven när det gäller rengörbarhet. Vi erbjuder helsvarvade ventiler i rätt material för att klara de påfrestningar som kan uppstå till följd av temperaturskiftningar, samt en kontrolltopp i världsklass. Med SORIO kontrolltopp får du inte enbart information om ventilen är i öppet eller stängt läge eller om den är trasig.

Det är även möjligt att arbeta förebyggande med bland annat realtidsövervakning, varning vid eventuella funktionsfel, fjärrstyrd ventillokalisering och mycket mer.

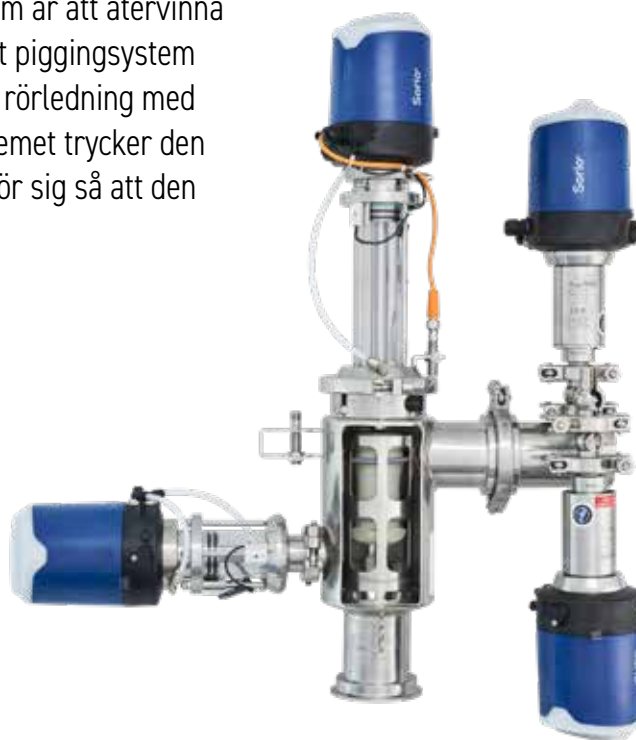
- ✓ Mixproofventiler
- ✓ Sätesventiler
- ✓ Säkerhetsventiler
- ✓ Hygieniska vridspjällsventiler
- ✓ Intelligent kontrolltopp



# PIGGINGSYSTEM

Den största fördelen att använda sig av ett piggingsystem är att återvinna produkt, vilket ökar avkastningen och minskar svinn. Ett piggingsystem består av en projektil kallad "pigg" som drivs genom en rörledning med hjälp av luft eller vatten. När piggen rör sig genom systemet trycker den upp till 95 % av den överflödiga produkten i rören framför sig så att den kan användas i stället för att slösas bort.

- ✓ Minimerar slöseri med råvaror och återvinner upp till 95 % produkt
- ✓ Minskar förbrukningen av energi, vatten och rengöringsmedel
- ✓ Minska stilleståndstiden mellan produktbyte



*Will du veta mer?*  
**HÖR AV DIG TILL OSS**



**RICHARD WELIN**  
Säljledare  
070-256 92 79  
richard.welin@oemautomatic.se



**ADAM SÄLLARP**  
Säljare  
076-503 28 34  
adam.sallarp@oemautomatic.se



**MARCUS NORDIN**  
Säljare  
076-527 81 88  
marcus.nordin@oemautomatic.se



**EDDIE MÖRNSTÅL**  
Produktansvarig  
076-527 83 93  
eddie.mornstal@oemautomatic.se



*Du kan också  
läsa mer här*

