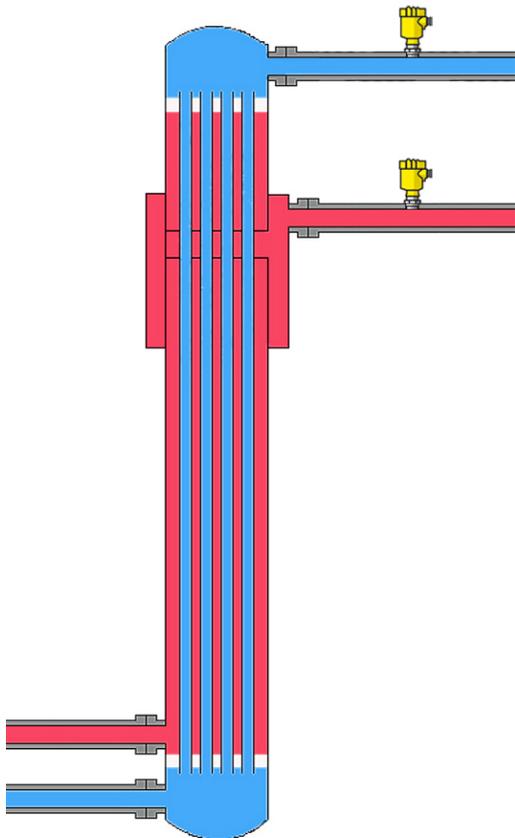


LES ATELIERS DE LA NIVEAUMETRIE

La fiche technique d'application de VEGA -17/02/2009 - FICHE N°105

■ Caractéristiques process

- Produits laitiers
- Conduites DN 50 à 100 mm
- Matériau: acier inox
- Température: +1 à 150°C (mesure possible jusqu'à 180°C)



Contrôle de delta-P sur échangeur à plaques avec deux capteurs de pression relative.

Produits laitiers

Sécurité alimentaire sur un échangeur à plaques



Pression

Est aussi utilisé pour d'autres applications de mesure de delta-P, comme par ex. la mesure de niveau dans cuve sous pression et le contrôle de perte de charge sur filtre.

■ Le contexte

Au sein d'une usine de produits laitiers, de nombreux échangeurs thermiques sont intégrés dans le process pour des traitements de réchauffage ou de refroidissement. Dans l'optique d'une sécurité alimentaire maximale, ces installations doivent être sécurisées au regard du risque de pollution du produit laitier par le fluide caloporteur en cas de fuite entre les deux circuits.

■ La solution

Pour assurer la sécurité alimentaire durant ces cycles de production, les échangeurs thermiques du site ont été équipés de capteurs de pression, l'un sur le circuit de la matière laitière et l'autre sur le circuit du fluide caloporteur. Par ce biais, la pression différentielle des deux circuits est contrôlée en permanence et une surpression du circuit alimentaire est assurée pour éviter la pollution de ce dernier en cas de fuite dans l'échangeur. Si la pression différentielle passe sous une valeur de 0,3 bar une séquence de repli est déclenchée. La solution avec deux capteurs permet de connaître en plus de la pression différentielle, les pressions dans chaque circuit.

■ Les avantages

- Montage tout inox et sans joint
- Compatible NEP
- Transmetteurs de mesure insensibles à la condensation

VEGA Technique SAS

15, rue du Ried - BP 20018 - NORDHOUSE
67151 ERSTEIN CEDEX

Tél. : +33 3 88 59 01 50 Fax : +33 3 88 59 01 51

E-mail : info@fr.vega.com Web : www.vega.fr