

Weighing & Inspection en in-line vocht meten

Juli 2014

Een intelligente infrarood vochtmeter voor het meten van vocht, vet, proteïnen en collageen.

Weighing & Inspection heeft in zijn aanbod de NIR vochtmeter van EDIT toegevoegd.

Met reeds meer dan 20 jaar ervaring in NIR meting biedt EDIT u een gedegen know-how en een technologie die zijn kwaliteit bewezen heeft.

Door de on-line meting, wordt in real-time uw fabricatieproces gecontroleerd en geoptimaliseerd.

De meting bestaat uit optische, mechanische en elektronische onderdelen die specifiek ontworpen zijn voor de toepassing waarvoor hij dient te werken (voeding, chemie, bulk,..). De sensor wordt geleverd met een HMI software interface die u in staat stelt de sensor te calibreren en het proces te visualiseren en uw data te beheren.

Het toepassingsveld is zeer divers en omvat bijvoorbeeld de meting op: Olijfolie, chips, melk (liquide en poeder), suiker, confiserie, veevoeder, vlees, granen, biomassa, houtsnippers, houtschors, compost, kolen, ertsen, klei, kaolin, cement, zand, kalk,



Weighing & Inspection vertegenwoordigt naast EDIT ook Franz Ludwig (vochtigheidsmeting), de GraviControl® doorstroomweger, industriële weegapparatuur van Thermo Ramsey (dynamische weegtechniek) en de merken Laumas (statische weegtechniek), Hycontrol (niveaumeting), H-sensortechniek (volumemeting) en Loadrite (aan-boord weging).

Ramsey Goring Kerr Ludwig Laumas H-Sensortechniek Loadrite Hycontrol MoistTech

Weighing & Inspection | Hoofdkantoor: Brielstraat 112 - 9990 Maldegem/België | T. +32 (0)50 71 09 20 - F. +32 (0)50 38 25 75 | info@wibe.be
BTW BE 0479.645.994 | RPR Gent | KBC IBAN BE41 7370 0850 3610 | BIC KREDBEBB | Landbouwkrediet IBAN BE26 1030 2604 0629 | BIC NICABEBB