



## 主要场景：

当麦汁冷却到适宜温度后，加入酵母，开始发酵。在这个过程中，酵母会将溶解在麦汁中的麦芽糖转化成二氧化碳和酒精。为了实现优质的发酵过程，需要测量发酵罐中麦汁的温度和液位，测量回收管中的CO<sub>2</sub>和酵母管中的压力。



## SMP858-TSF单晶硅

卫生型压力变送器

单晶硅压阻技术压力传感器  
食品级不锈钢壳体  
3A和EHEDG认证

## 应用挑战：

- 1、啤酒发酵会定期采用CIP在线清洗。变送器在面对频繁的高温冲击和腐蚀性清洗液时，必须保持精度和稳定性。
- 2、发酵过程中的温度和压力需要精确控制，变送器必须在低压和较低温度范围内仍保持高稳定性。
- 3、发酵时，酵母的作用会形成泡沫。这些泡沫可能会干扰变送器的液位或压力测量，导致读数不准确。
- 4、发酵过程通常持续数天或数周，要求变送器能够长时间提供稳定的测量数据，而不需要频繁校准或维护。

## 解决方案优势：

- 1、立格卫生型变送器采用一体化316L不锈钢物理耐高温散热片结构设计，确保能够承受CIP中的高温蒸汽冲击。
- 2、立格仪表每台出厂的变送器可以采用温度补偿技术，保证在不同温度下测量结果的稳定性。
- 3、优化安装位置能够避免泡沫对测量的干扰，通过特殊的防泡沫算法或滤波技术，因为它们能够区别泡沫和液体的密度差异。
- 4、立格选用高精度，稳定性好的单晶硅敏感元件，全自动化生产有效减少低精度和不稳定因素，确保设备始终处于良好的工作状态。

## SMP858-NSF单晶硅

卫生型液位变送器



单晶硅传感器：精度高，稳定性好  
差压液位测量  
食品级认证，替代进口



## LG200-FRF

卫生型温度变送器

卡箍和锥螺纹连接，确保过程无死角，  
不藏污、不纳垢  
可提供50-3000mm各种探杆长度  
紧凑结构，卫生设计