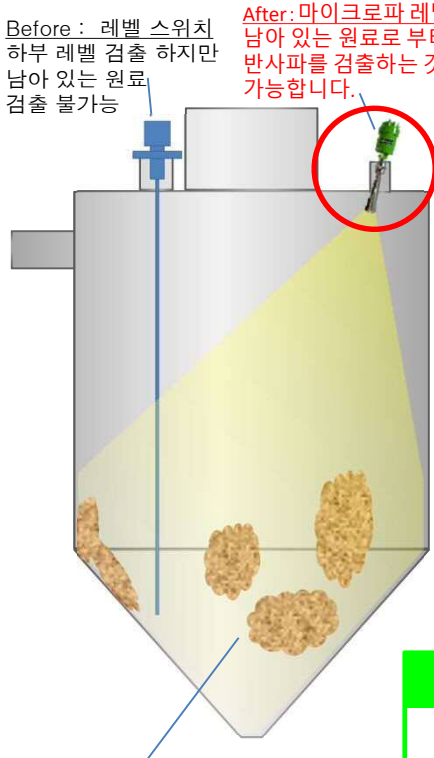


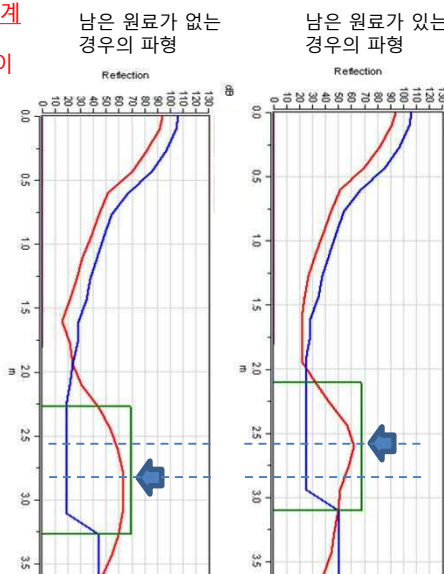
음료 공장 도입 사례

남겨진 원료가 없어 품질 향상과 품질 사고를 회피 !

식품 제조에 있어서 신선한 원료에 오래된 원료가 섞이면 품질 사고로 이어질 수 있습니다. 음료 공장에서는 이러한 원인으로 인해 호퍼 내부의 남겨진 원료를 레벨스위치로 검출 할수 없어서 매일 사람이 눈으로 확인하여야 하는 어려움이 있습니다. 마이크로파 레벨계로 이 문제를 해결하여 설비 개선에 공헌 합니다.



원료에 수분이 많으면 벽에 부착하기 쉬운 경향이 있습니다.



※사진 : 마이크로파 레벨계로 식품 원료 사일로의 레벨계측과 추가 하여 남아 있는 원료 감시중

주목 포인트 II

기존과 같이 남아 있는 원료로부터 나오는 마이크로파 반사파는 노이즈 처리 하여 계측 하지 않도록 합니다. 이번 경우 이를 역으로 노이즈 억제(아래 점선 부분)하지 않고 노이즈 파를 우선적으로 인식하도록 함으로 남아 있는 원료를 검출 하는 것이 가능하게 되었습니다.

