

## KEM Lebensmittel



# Application Spotlight

Schneidöldosierung bei der industriellen  
Schnittbrotherstellung

## EIN HOMOGENER, DÜNNER SCHNEIDÖLFILM VERBESSERT DAS SCHNEIDERGEBNIS

### Technische Daten

<b>Medium:</b>	Schneidöl (SG-Öl)
<b>Temperatur:</b>	25 °C [77 °F]
<b>Druck:</b>	200 bar [2.900 psi]
<b>Messbereich:</b>	2,4 l/min
<b>Viskosität:</b>	60 bis 150 mPa*s
<b>Dichte:</b>	0,91 bis 0,93 kg/dm <sup>3</sup>

### Applikation

Den großen, vier Pfund schweren Schwarzbrotlaib gegen die Schürze gedrückt, schnitt früher die Urgroßmutter Scheibe für Scheibe ab. Heute wird Brot oft industriell geschnitten. Bei der Herstellung von Schnittbrot dürfen die Messer von Schneidemaschinen nicht am teils klebrigen Brot anhaften. Dazu werden die beweglichen Metallteile der Schneidemaschine kontinuierlich mit einem Schneidöl, das aus pflanzlichen Ölen, z.B. Rapsöl, besteht, besprüht. Brot zu schneiden ist auch im 21. Jahrhundert eine technische Herausforderung für Messerschmiede und Maschinenbauer.

### Lösung

Der Sprühvorgang mit Öl erzeugt einen homogenen, dünnen Schneidölfilm, der das Schneidergebnis verbessert. Zur genauen und reproduzierbaren Dosierung des Schneidöls wird ein TRICOR Coriolis Massendurchflussmesser eingesetzt. Besonders gut für diese Anwendung geeignet ist die ökonomische Variante mit TCE 6000 Elektronik. Dabei werden die IST-Werte direkt via 4 ... 20 mA Ausgangssignal ausgewertet, ohne eine zusätzlich erforderliche Vor-Ort Anzeige.

### Vorteile

- Hohe Messgenauigkeit
- Massebasiertes Messergebnis unabhängig von Dichte und Viskosität
- Reduzierung des Schneidölverbrauchs
- Platzsparend, Auswertelektronik ohne Anzeige
- Gutes Preis-Leistungs-Verhältnis
- Verschleißfrei



### Zertifikate:

- Druckgeräterichtlinie 97/23/EG, 2014/68/EU
- HPO - Zertifizierung
- Explosionsschutz nach 2014/34/EU
- CSA/UL - Zertifizierung
- Akkreditierung nach ISO 17025



Coriolis Massendurchflussmesser  
(TRICOR CLASSIC Serie)