

EFFIZIENTE TROCKNUNG DURCH INLINE-MESSTECHNIK

Restfeuchtemessung für kostensparende Prozessoptimierung
in der produzierenden Industrie

WO FINDET DIE PRODUKT- FEUCHTESENSORIK IHRE ANWENDUNG?

Die Produktfeuchtesensorik ist ideal für Trocknungsprozesse in verschiedenen Branchen wie z. B. Lebensmittel, Stärkeproduktion und Holzverarbeitung.

Die fortschrittliche Inline-Technologie ermöglicht präzise Qualitäts- und Prozesskontrolle durch exakte Feuchtemessungen. Gleichzeitig können wichtige chemische Parameter wie Protein- und Fettgehalt sowie Reaktionsfortschritt erfasst werden.

WAS BRINGT EINE INLINE- SENSORIK MEINEM UNTERNEHMEN?

- Direkte und berührungslose Messung der Produktfeuchte
- Einfache und kostengünstige Messung chemischer Parameter
- Verbessertes Prozessverständnis durch neue Einblicke in den Trocknungsprozess
- Qualitätsoptimierung: weder Über- noch Untertrocknung des Produkts
- Kostensenkung durch Energieeinsparung
- Beitrag zur Nachhaltigkeit (Sustainability-Reporting)
- CO₂-Reduktion

DAS KLINGT SUPER! WIE GEHT ES WEITER?

Vereinbaren Sie einen ersten Beratungstermin mit dem NEFI-Team!

Schritt 1: In einem ersten Gespräch analysieren wir Ihre Situation.

Schritt 2: Eine kostengünstige Machbarkeitsstudie bietet Gewissheit über die Umsetzbarkeit.

Schritt 3: Gemeinsamen passen wir die vorhandene Technologie präzise an die Prozesserfordernisse an.

Schritt 4: Wir übernehmen Installation und Inbetriebnahme der Lösung sowie fortlaufende Unterstützung und Wartung während des Betriebs.



Unsere
Kontaktdaten:
office@nefi.at
www.nefi.at
www.vorzeigeregion-energie.at

www.nefi.at/de/Loesungen