

Trocknungsprozesse kabellos überwachen Das kiro Anwendungsvideo für Trocknungsprozesse

Hopfen, Tee oder auch andere Pflanzen müssen für verschiedenste Anwendungen getrocknet werden. Mit dem kiro System können Sie ganz einfach die Temperatur, Feuchte, Bodenfeuchte und vieles mehr überwachen und im Notfall direkt eingreifen. Das Video stellt die Verwendung der Wireless kiro Produkte in verschiedensten Bereichen der Trocknungsprozesse dar. So zum Beispiel der Umgang mit dem System bei der Hopfentrocknung. Hier ist eine ständige Temperatur- und Feuchtekontrolle zwingend notwendig, da die Pflanzen bei falschen Temperatur- oder Feuchtwerten nicht richtig trocknen können. Sobald die Werte mal außerhalb des festgelegten Bereichs liegen, schlägt das System sofort Alarm und es kann direkt eingegriffen werden.

Besonders beim Trocknungsprozess von Hopfen ist die richtige Temperatur und Feuchte ein wichtiger Faktor. Nur wenn die Werte eingehalten werden, kann die Qualität des Hopfens garantiert werden und somit auch die Qualität des Endproduktes, z.B. Bier. Die ständige Kontrolle der Werte kann hierbei ganz bequem über ein mobiles Endgerät oder einen PC erfolgen. Die Daten werden in eine Cloud gesendet und sind von überall abrufbar. Somit spart man sich das mehrfache Kontrollieren der Temperaturanzeigen.

Die Systeme vereinfachen die Abläufe der Messverfahren und bieten viele Einsatzmöglichkeiten. Außerdem sind sie durch die kabellose Eigenschaft sehr einfach zu installieren und können direkt in Betrieb genommen werden.

Hier können Sie sich den Film anschauen:

<https://www.bb-sensors.com/kiro-trocknungsprozesse/>



Sie wollen die Veröffentlichung der Filme nicht verpassen? Wir halten Sie auf unserer Homepage und unserer Facebook-Seite auf dem Laufenden.

Homepage: bb-sensors.com

Facebook: B+B Thermo-Technik GmbH

Besuchen Sie auch unseren Online-Shop: shop.bb-sensors.com