

Nuovo InPro X1™ SLS: il sensore di pH sterilizzabile e infrangibile progettato per le applicazioni del settore alimentare.



Nel settore alimentare e delle bevande, sicurezza del prodotto, qualità costante ed efficienza operativa sono fondamentali. Con il nuovo **InPro X1™ SLS**, METTLER TOLEDO introduce una tecnologia rivoluzionaria che elimina uno dei principali rischi della misura in linea: la fragilità degli elettrodi in vetro.

✓ **Tecnologia X-Chip™ infrangibile:** Il sensore resiste agli urti e previene le rotture riducendo al minimo il rischio di contaminazioni e quindi le probabilità di richiami di prodotto.

✓ **Sterilizzabile fino a 140°C:** Progettato per processi con CIP e SIP, **InPro X1 SLS** è completamente sterilizzabile e garantisce prestazioni affidabili anche nelle applicazioni più impegnative.

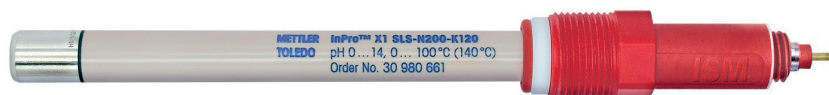
✓ **Misure più stabili, meno manutenzione:** Grazie all'assenza del tradizionale bulbo in vetro e alla ridotta deriva del segnale, gli intervalli di calibrazione possono essere estesi fino al 100%, contribuendo a ridurre costi e interventi di manutenzione. **Fino al 60% di riduzione dei costi operativi.**

✓ **Controllo di processo ottimizzato:** La risposta rapida alle variazioni di pH consente una migliore gestione dei processi produttivi, una qualità costante lotto dopo lotto e un minor consumo di additivi.

✓ **ISM™ intelligente:** Diagnostica predittiva, Plug & Measure, calibrazione semplificata e monitoraggio della vita residua del sensore per massimizzare l'affidabilità operativa.

✓ **Regolamentazione:** Grazie al design igienico e alle certificazioni **EHEDG** ed **EC 1935/2004**, InPro X1 SLS facilita il rispetto delle normative sulla sicurezza alimentare e la preparazione agli audit.

Il risultato? **Più sicurezza. Più affidabilità. Meno manutenzione.** Con InPro X1™ SLS la misura del pH entra in una nuova era per il Food & Beverage.



[Clicca qui e visita il nostro sito per maggiori informazioni!](#)