

Endoscope industriel (caméra d'inspection) dans l'industrie chimique, alimentaire et construction

Les conduites où les liquides sont transportés, suspensions, même des substances solides et les installations qu'effectuent ce transport doivent être révisées périodiquement. Les conduites sont normalement d'accès difficile, avec beaucoup de coins et unies les unes avec les autres. Elles peuvent former plusieurs étages, tissus ou bâtiments, avec des silos ou réservoirs, ainsi que, des pompes, niveaux d'augmentation de pression. Ces installations ne sont pas équipés de portes d'inspection ou de fenêtres tous les quelques mètres. À cet effet, un endoscope industriel est un outil idéal pour les techniciens de maintenance et réparation. Cela permet d'effectuer une inspection non destructive de gazoducs et des conduites de toutes les branches de l'industrie, spécialement dans l'industrie alimentaire, de boissons ou de l'industrie pharmaceutique. Ces industries ont des requises externes par rapport au nettoyage, durabilité et stabilité, contre les acides et alcalis.



La détection de résidus et de réservoirs (soumis à l'hygiène), la vérification des soudures, la découverte de fissures et la corrosion naissante sont le centre des travaux d'inspection de l'endoscope.

Dans l'industrie chimique, dans des installations industrielles, on utilise aussi l'endoscope pour surveiller les conduites et les systèmes de conduites. Il est utilisé surtout pour les installations suivantes:

- Réservoirs à pression, échangeur de chaleur, chaudière, réchauffeur, générateur de vapeur
- Tours fractionnées, réacteurs, réformateurs, craqueurs, distillateurs, évaporateurs
- Générateur, pompes, valves, serrures

Dans l'industrie alimentaire, le nettoyage est en premier lieu (hautes exigences d'hygiène).



En conséquence, les endoscopes, en plus du test fonctionnel, sont utilisés pour la révision visuelle de polluants et de résidus des installations et partie des installations suivantes :

- Mélangeurs, pétrisseurs, extrudeuses, bains, cuisines, chaudières, générateurs de vapeur, stations de séchage, fours rotatifs
- Machines de flochage, systèmes d'épluchage, caméras de vapeur
- Dispositifs de nettoyage et installations fixes de nettoyage (CIP)

