maselli
PROCESS ANALYZERS

El analizador de bebidas para la medición de BRIX/CO_2

100% en línea

El analizador de bebidas IB07 es el único sistema 100% en línea en condiciones de medir con exactitud Bx y CO_2 de cualquier bebida carbonatada, incluso zumos de fruta con fibras, bebidas energéticas y agua mineral.

El equipo está dotado de tecnología óptica: el índice de refracción y el infrarrojo miden respectivamente Bx y CO_2.

Los dos analizadores no sufren cambios en el tiempo, de hecho el IB07 Maselli actúa de "caja negra" que no requiere ajustes con referencia al laboratorio: una vez encendido, después de su configuración inicial, los operadores de la planta no necesitan volver a ajustarlo.

El IB07 Maselli puede entregarse en 3 configuraciones diferentes: solo Bx, solo CO_2 o la combinación Bx/CO_2, de toda forma las 3 se instalan fácilmente por medio de un único accesorio de montaje Varivent.

Debido a la tecnología óptica, el equipo prácticamente no requiere mantenimiento, lo que reduce drásticamente los costes de propiedad.

IB07

ANALIZADOR DE BEBIDAS

BRIX Y CO_2 PARA LA INDUSTRIA DE BEBIDAS

Panel de Control de Campo

Receptor MP06

MP06 es el nuevo panel de control para los analizadores de bebidas en línea de Maselli: robusta construcción IP67 en un paquete de rápida instalación e implementación.

Mediante un panel de pantalla táctil, el operador puede navegar a través del intuitivo software para monitorizar las tendencias, manejar las alarmas y tomar decisiones sobre el control del proceso.

El innovador diseño del MP06 se basa en la filosofía del servidor web, de modo que, utilizando la red ethernet de la planta o simplemente un smartphone como punto caliente, es posible habilitar una conexión remota útil para la resolución de problemas o la formación.

MP06

ESPECIFICACIONES DE FUNCIONAMIENTO

Medición de la concentración

Rango de medición:	0...20 Brix
Precisión:	±0.02 Brix
Escalas de medición:	BRIX
Tiempo de respuesta:	1 segundo

Medición de CO_2

Rango de medición:	0...6 v/v (0...12 g/l)
Precisión:	+/-0.025 v/v (+/-0.05 g/l)
Escalas de medición:	"v/v (Gas/Vol)" o "g/l"
Intervalo de medición:	3 segundos

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Temperatura del producto:	-5°C...+35°C (23°F...95°F)
Presión de la línea:	máx. 10 bars (145 psi) a 20°C (68°F) máx. 8 bar (116 psi) a 105°C (221°F) Configuración especial para presiones hasta 15 bar (217 psi) a 100°C (212°F)
Grado de protección:	IP67 conforme con EN60529
Fuente de alimentación:	AC 100V...240V ±10% 50...60Hz, 150VA. DC 24V ±10%, 10A Max.
Interfaz digital:	RS485 para la conexión a los receptores M8, MP01/02 Profibus DP, MODBUS/TCP, ETHERNET/IP, PROFINET
Conexión a la línea:	Tuchenhagen Varivent N

Consulte la ficha técnica para obtener más datos.

Más productos para la industria de bebidas

IB08

Analizador de bebidas

En línea - Bx / Diet / CO_2

LP10

Analizador de bebidas para el laboratorio

Laboratorio - Diet, Brix, Fresh Brix, CO_2

ZZ2001578C

maselli PROCESS ANALYZERS

Represented by

CIC INTERNATIONAL ANALYTIC

Para mayor información contáctenos al:
Tel.: (54 11) 4717 - 4423 / 0832
- Líneas rotativas
Email: ventas@cic-analytic.com