ESPECIFICACIONES DE FUNCIONAMIENTO

Medición de la concentración

Rango de medición:	0...18.5 Brix para escala “REGULAR”
	0...2000 mBrix para escala “DIET”
	0...200% para escala de visualización “% ESTÁNDAR”.
Precisión:	0.1% de la escala total, precision máxima ±0.01 Brix con variación de ±10 °C (±18 °F) para escala “REGULAR”.
	0.15% de la escala total, precision máxima ±0.003 Brix con variación de ±2.5 °C (±4.5 °F) para escala “DIET”.
Escalas de medición:	“BRIX”, “DIET” o “% ESTÁNDAR

Medición de CO_2 p/T

Rango de medición:	0...5 v/v (...10 g/l)
Reproducibilidad:	±0.025 v/v (±0.05 g/l)
Escalas de medición:	“v/v (Gas/Vol)” o “g/l”
Duración del ciclo:	15 seg.

Medición de CO_2 IR

Rango de medición:	0...6 v/v (0...12 g/l).
Reproducibilidad:	+/- 0.025 v/v (+/-0.05 g/l)
Escalas de medición:	“v/v (Gas/Vol)” o g/l
Intervalo de medición:	3 seg.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Parámetros opcionales:	Inversión de azúcar, Alcohol, Oxígeno, pH
Temperatura del producto:	-5°C...+35°C (23°F...95°F)
Presión de la línea:	máx. 10 bar (145 psi) a 20°C (68°F)
Grado de protección:	IP67 conforme con EN60529
Fuente de alimentación:	AC 85...264V ±10% 50...60Hz 60VA sin bomba
	AC 85...264V ±10% 50...60Hz 480VA con bomba
Interfaz digital:	RS485 para la conexión a los receptores M8, MP01/02
	Profibus DP, MODBUS/TCP, ETHERNET/IP, PROFINET
Conexiones:	2 accesorios de montaje 3/4” Tri-Clamp®
Bomba de recirculación:	Bomba higiénico centrífuga

Consulte la ficha técnica para obtener más datos.

Más productos para la industria de bebidas

UR24
Refractómetro de proceso

Sala de jarabes- disolución de azúcar

DR10
Refractómetro de laboratorio

Laboratorio- bebidas dietéticas

LP10
Analizador de bebidas para el laboratorio

Laboratorio – Diet, Brix, Fresh Brix, CO2

ZZ20015 79C

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

maselli
PROCESS ANALYZERS

IB08

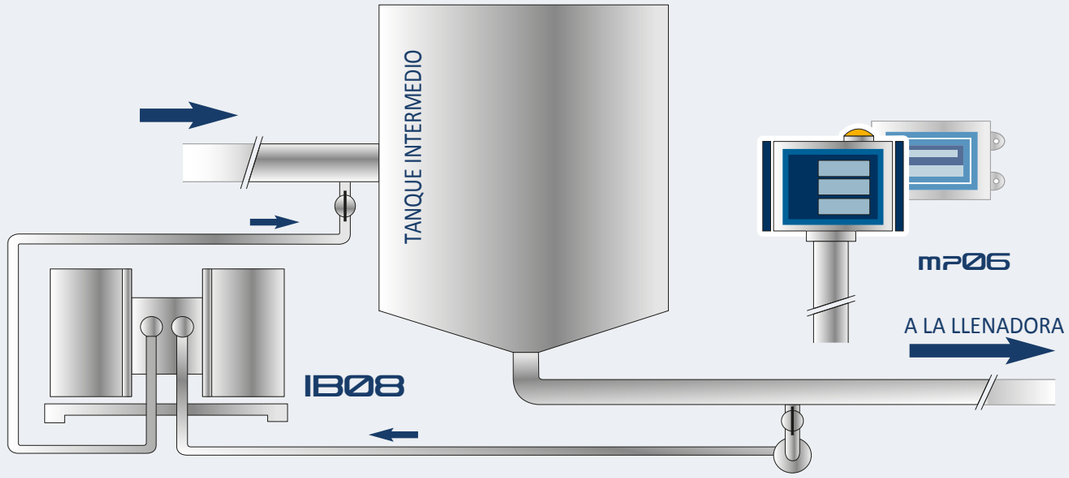
ANALIZADOR DE BEBIDAS

BRIX-DIET Y CO_2 PARA LA INDUSTRIA DE BEBIDAS

IB08

VENTAJAS Y RETORNO

- Instalación fácil
- No requiere calibración
- Lecturas exactas de bebidas dietéticas, con partículas y aguas saborizadas
- Cambio rápido tanto para las bebidas clásicas como para las dietéticas
- Mejora del rendimiento del jarabe
- Cálulos Ca Cp Cpk reales del rendimiento del proceso
- Gestión fácil de los datos recopilados



CONFIGURACIONES DEL EQUIPO

El **analizador de bebidas IB08** es el único sistema capaz de medir con exactitud **todo tipo** de bebida de la cartera de una planta embotelladora, incluso bebidas dietéticas, con partículas y aguas saborizadas. El equipo está dotado de **tecnología óptica**: el índice de refracción mide Bx/Diet y el infrarrojo mide CO_2 (el método tradicional presión/temperatura para la medición de CO_2 está disponible a solicitud). Los dos analizadores no sufren de cambios en el tiempo, de hecho el IB08 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. En este escenario el IB08 es capaz de gestionar **automáticamente los cambios** de producción de bebidas sin necesidad de esperar los controles de laboratorio, lo que permite a la planta ahorrar tiempo, incrementar el rendimiento de los jarabes y la capacidad de llenado. Debido a la tecnología óptica, el equipo prácticamente **no requiere mantenimiento**, lo que reduce drásticamente los costes de propiedad.

PANEL DE CONTROL DE CAMPO

MP06 Receiver

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

SUPERVISOR DE LABORATORIO

M8

El software se basa en el M8, el software de laboaratorio multilínea actualmente de vanguardia que ofrece una reseña completa de los datos de producción. Dispone de un sumario de todas las alarmas que permiten la gestión de una ubicación céntrica e intervención rápida. Usted podrá ir más allá de la simple notificación de alarma y obtener una verdadera comprensión que le ayudará a abordar el problema. El software brinda la posibilidad de visualizar fácilmente las tendencias productivas, revisar los datos de los ciclos productivos anteriores y monitorizar directamente la producción de bebidas.