

ANALIZADOR ÓPTICO O₂ mod. UG01
ESPECIFICACIONES OPERATIVAS

Aplicación:	Medida del O ₂ oxígeno en cerveza ("Low Range") y otras bebidas ("High Range") para aplicación a borde de la líneas.
Tipo de medición:	Medición de la concentración de O ₂ disuelta mediante sensor de O ₂ utilizando el fenómeno del "quenching" de la fluorescencia
Límites de detección	Low range: 1 ppb High range: 0.015 ppm
Precisión:	±1 ppb o 3% de la lectura-(si el 3% de la lectura es inferior a 1 ppb, la precisión es de 1 ppb si el 3% es superior a 1 ppb, la precisión es el 3% de la lectura). 0.05 ppm o el 3% de la lectura (si el 3% de la lectura es inferior a 0.05 ppm, la precisión es 0.05 ppm; si el 3% es superior a 0.05 ppm, la precisión es el 3% de la lectura).
Escala de medición:	Low Range: 0...2000 ppb High range: 0 -22.5 ppm (bebida). 0-45 ppm (control de fermentación).
Intervalo de medición:	5 s
Tiempo de respuesta:	40 s
Temperatura del producto medido:	-5...40°C (23...122 °F) con medición automática de la temperatura mediante sonda PT100 y posibilidad de ajustar una temperatura de corte inferior a 40 °C para aumentar el tiempo de vida del sensor
Presión relativa de línea:	Máx. 10 bar (145 psi) a 20 °C (68 °F)
Condiciones de higienización:	Limpieza in situ (CIP, 2% NaOH, + 80 °C, + 176 °F). Para cualquier otro tipo de agente de limpieza utilizado, se ruega contactar con la oficina de asistencia técnica de Maselli para comprobar la compatibilidad.
Desviación de cero:	El cero del instrumento se ha de controlar y alinear al menos cada 2 semanas
Tiempo de vida del punto fluorescente:	En función del número de higienizaciones y de las horas de trabajo, de 6 a 12 meses. El diagnóstico interno del instrumento permite calcular el tiempo que falta para la sustitución del sensor. Punto fácil de sustituir.
Calibración:	Calibración de cero mediante bombona 99.999% N ₂ (low range) 99.99%N ₂ (high range), es necesario extraer de la línea el sensor
Accesorios para la calibración:	Calibration tool (adaptador para bomba de X litros). Cámara de flujo.

ESPECIFICACIONES GENERALES

Alimentación	Eléctrica: 24V cc ±10% 4W
Interfaz	Digitales: RS485
Nota:	Las conexiones con el equipo se realizan a través de un conector multipolar metálico. El equipo se suministra junto con el Sistema de Análisis BA06 o IB08 al que se conecta de manera eléctrica.

CARACTERÍSTICAS DE FABRICACIÓN

Estructura:	Caja monobloque con tapa de acero inoxidable AISI 316L, brida de aislamiento térmico de PEEK™, con conexión Varivent® tipo "N" para la instalación en línea de proceso
Sección de medición:	Sensor de O ₂ . Sonda termométrica "Pt100".
Sección electrónica:	Unidad central "UPC" con microprocesador
Materiales en contacto con el producto:	Silicona para alimentos. Acero AISI 316. Junta tórica de Karlez.
Nota:	La parte óptica del aparato está deshumidificada mediante un deshumidificador
Dimensiones y peso:	176 (b) x 255 (h) x 181 (p), 3.2 kg

ESPECIFICACIONES TÉCNICO NORMATIVAS

Características ambientales	Límites de temperatura: Ambiente: -10...+45 °C (14...113 °F) Almacenamiento: -20...+70 °C (-4...+158 °F) Límites de Humedad: Ambiente: 5%...95% (H.R. sin condensación) Almacenamiento: 5%...95% (H.R. sin condensación) Límites de altitud: <2000 m s.n.m. Grado de protección: IP67 según EN60529
Conformidad con directivas:	EMC: 2014/30/UE Marcado CE de conformidad con lo dispuesto por las Directivas UE.