

## ESPECIFICACIONES DE FUNCIONAMIENTO

### Medición de la concentración:

Alcohol:	0...10% w/w (0...12% v/v)
Precisión:	+/-0.02 (+/-0.01) w/w
Extractos reales:	0...30% Ew
Precisión:	+/-0.05 (+/-0.01) Ew
Extractos originales:	0...30 °Plato
Tiempo de respuesta:	1 seg.

### Medición IR de CO<sub>2</sub>

Límites de medición:	0...6 v/v (0...12g/l)
Precisión:	+/-0.025 v/v (+/- 0.05 g/l)
Escalas de medición:	"v/v (Gas/vol)" o "g/l"
Tiempo de respuesta:	3 seg.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Temperatura durante la medición:	-5°C...+35°C (23°F...95°F)
Temperatura máx. Durante el proceso de esterilización (agua caliente):	100°C (4 horas) en la configuración Estándar 130°C (45 min.) en la configuración HT
Presión de la línea:	máx. 10 bars a 20°C (68°F)
Grado de protección:	IP67 de EN60529
Fuente de alimentación:	AC 24V ±10% 50...60Hz, 5Amax. DC 24V ±10%, 5A max.
Interfaz digital:	RS485 para la conexión a los receptores MP01/02
Bus de campo disponible de MP01:	Profibus / Modbus TCP / Ethernet IP
Bus de campo disponible de MP02:	Profibus / Modbus TCP / Ethernet IP
Conexión a la línea:	Tuchenhagen Varivent N
Peso de la unidad UR29S:	3.3 kg
Dimensiones de UR29S y UC09:	176x192.5x132.5

### Más productos para la industria de bebida:

#### UR24

Refractómetro de proceso



Cocción de mosto -Plato

#### UC09

Analizador carbométrico infrarrojo



En línea - CO<sub>2</sub>

#### IB08

Analizador de bebidas



En línea - Bx/Diet/CO<sub>2</sub>

ZZ2001577A

**M maselli**  
PROCESS ANALYZERS



# BA06

ANALIZADOR DE CERVEZA

ALCOHOL, PLATO, EXTRACTO Y CO<sub>2</sub> PARA LA INDUSTRIA DE BEBIDA

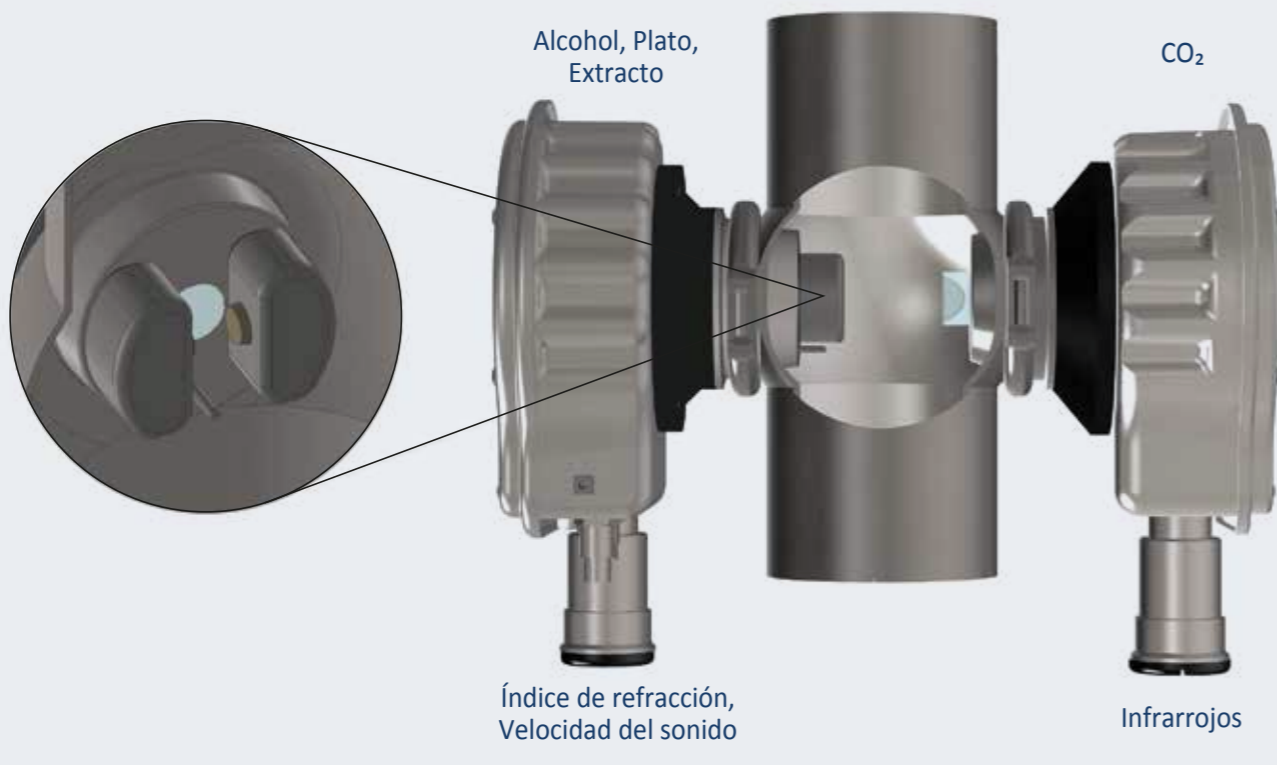
**M maselli**  
PROCESS ANALYZERS

Via Baganza 4/3 - 43125 Parma - Italy - Tel. +39.0521.257411  
[www.maselli.com](http://www.maselli.com)

# BA06

## VENTAJAS Y RETORNO

- 100% instalación en línea
- No requiere ningún by-pass o bomba by-pass
- No hay riesgo de contaminación de la cerveza
- Instalación fácil mediante 1 solo accesorio de montaje Varivent
- No presenta partes móviles
- No requiere mantenimiento gracias a la tecnología óptica
- No requiere ajustes diarios con referencia al laboratorio
- Tiempo de respuesta muy breve



## CONFIGURACIONES DEL EQUIPO

El **analizador BA06** es el único sistema en línea para el análisis continuo de la cerveza. De hecho, debido a su diseño único, los sensores Maselli miden la cerveza directamente de la tubería principal **sin necesidad de ningún by-pass o bomba by-pass**. Esta configuración garantiza las mejores condiciones higiénicas eliminando cualquier riesgo de contaminación. Todo el sistema, incluso los sensores para la medición de Alcohol, Plato, Extracto y CO<sub>2</sub>, **puede instalarse mediante un solo accesorio de montaje Varivent**, lo que reduce drásticamente los costes de

instalación: asimismo, los sensores pueden conectarse fácilmente a los receptores MP01 o MP02, diseñados para un interfaz fácil de utilizar. El equipo **no tiene partes móviles**, lo que hace que sea muy resistente y que prácticamente **no requiera mantenimiento**: asimismo, los nuevos sensores ópticos para la medición de CO<sub>2</sub> se basan en el principio de infrarrojo ATR, que permite eliminar los costes elevados de mantenimiento de los analizadores tradicionales presión/temperatura.



**BA06**  
CO<sub>2</sub> solamente



**BA06**  
Alcohol, Plato, Extracto



**BA06**  
Alcohol, Plato, Extracto y CO<sub>2</sub>

## PANELES DE CONTROL DE CAMPO Receptor MP01

El MP01 es un receptor táctil con todos los parámetros a su alcance. Dispone de un sumario de todas las alarmas que le permiten intervenir rápidamente. Fácil de instalar, presenta diferentes configuraciones para distintas aplicaciones.

## Receptor MP02 para el análisis de la tendencia productiva

El MP02 añade la posibilidad de visualizar y analizar las tendencias de los datos de producción mediante un UI fácil de utilizar, en un paquete de instalación e implementación rápidas. Fácil de instalar, puede conectarse a todos los puertos digitales para una versatilidad máxima. Brinda la posibilidad de visualizar y comparar los datos y encontrar la información exacta para la toma de decisiones.



## SUPERVISOR DE LABORATORIO M8

El software se basa en el M8, el software de laboratorio 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.

