



## El analizador de bebidas 100% en línea para la medición de BRIX/CO<sub>2</sub>

El analizador de bebidas IB07 es el único sistema 100% en línea en condiciones de medir con exactitud Bx y CO<sub>2</sub> 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<sub>2</sub>.

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<sub>2</sub> o la combinación Bx/CO<sub>2</sub>, 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<sub>2</sub> PARA LA INDUSTRIA DE BEBIDA

## Paneles de Control de Campo

El **IB07** puede entregarse integrado con nuestros receptores MP01 o MP02.

El MP01 es un receptor táctil con todos los parámetros a su alcance.

El MP02 añade la posibilidad de visualizar y analizar las tendencias de los datos de producción. Los dos receptores están equipados con comunicaciones series para configurar fácilmente una conexión PLC para la implementación de los parámetros de control o del alarma.



MP02



MP01

## ESPECIFICACIONES DE FUNCIONAMIENTO

### Medición de la concentración:

Límites de medición:	0...20 Brix
Precisión:	±0.02 Brix
Escalas de medición:	escala Brix
Tiempo de respuesta:	1 seg.

### Medición de CO<sub>2</sub>

Límites 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"
Tiempo de respuesta:	3 seg.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Temperatura durante la medición:	-5°C...+35°C (23°F...95°F)
Temperatura máxima 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
Grado de protección:	IP67 de EN60529
Fuente de alimentación:	AC 24V ±10% 50...60Hz, 300mA. DC 24V ±10%, 300 mA.
Interfaz digital:	RS485 para la conexión a los receptores MP01/02
Bus de campo disponible para MP01:	Profibus / Modbus TCP / Ethernet IP
Bus de campo disponible para MP02:	Profibus / Modbus TCP / Ethernet IP
Conexión a la línea:	Tuchenhagen Varivent N
Peso de la unidad CO <sub>2</sub> :	3.3 kg
Peso de la unidad Bx:	3.3 kg
Dimensiones de la unidad:	176x192.5x132.5

## Más productos para la industria de bebidas

### IB08

Analizador de bebidas



En línea - Bx/Diet/CO<sub>2</sub>

### BA06

Analizador de cerveza



En línea - Alcohol, Plato, Extracto, CO<sub>2</sub>

**maselli**  
PROCESS ANALYZERS

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