

EL ANALIZADOR DE CO₂ DE BEBIDAS DE NUEVA GENERACIÓN

El analizador de carbonatación UC09 es un sensor óptico 100% en línea capaz de medir con exactitud el contenido de CO₂ de cualquier bebida carbonatada, cerveza, vino o agua mineral: puede instalarse fácilmente mediante un solo accesorio de montaje Varivent sin necesidad de ningún bypass o bomba.

El equipo utiliza tecnología óptica de infrarrojos ATR específicamente concebida por Maselli para esta aplicación: el diseño innovador de la sección de análisis permite al equipo resistir tanto en aplicaciones de temperatura estándar como en las de temperatura elevada (HT), donde la temperatura del CIP excede los 90°C.

El analizador no sufre cambios en el tiempo, por lo tanto 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.

La medición es muy rápida (3 segundos) y ayuda a los operadores de la planta a controlar el proceso.

Debido a la tecnología óptica y a la falta de partes móviles, el equipo prácticamente no requiere mantenimiento, lo que reduce drásticamente los costes de propiedad en comparación con las construcciones tradicionales basadas en el principio presión/temperatura.

UC09

ANALIZADOR DE CARBONATACIÓN INFRARROJO

CO₂ PARA LAS INDUSTRIAS DE BEBIDAS Y CERVEZA

Medición de la combinación CO₂/O₂

El analizador de carbonatación UC09 puede entregarse en combinación con el analizador de oxígeno basado en el apagado de fluorescencia (fluorescence quenching) UG01: los dos analizadores pueden controlarse a través del panel de control táctil de campo Maselli MP01, capaz de gestionar la conexión PLC para las alarmas y el control de proceso. Los dos sensores pueden instalarse mediante un solo accesorio de montaje Vari-vent: siendo una construcción modular, es posible empezar por un elemento y añadir el segundo posteriormente.



UG01

UC09



MP01

ESPECIFICACIONES DE FUNCIONAMIENTO

Medición de CO₂

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.

Medición de oxígeno (opcional)

Rango bajo

Límites de medición:	0.0...2,000 ppb
Precisión:	+/- 1 ppb
Escalas de medición:	ppb, ppm, %

Rango alto

Límites de medición:	4 ppb...25 ppm
Precisión:	+/- 7 ppb
Escalas de medición:	ppb, ppm, %

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 ST – analizador de CO ₂ 130°C(45 min.) en la configuración HT – analizador de CO ₂ 100°C (4 horas) – analizador de O ₂
Presión de la línea:	máx. 10 bar
Grado de protección:	IP67 conforme con EN60529
Fuente de alimentación:	AC 24V ±10% 50...60Hz, 300 mA DC 24V ±10%, 300 mA
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 CO ₂ :	3.3 kg
Dimensiones de la unidad:	176 x 192.5 x 132.5

Más productos para las industrias de bebidas y cerveza

LP20

Analizador portátil



A lado de la línea - CO₂/O₂

BA06

Analizador de cerveza



En línea - Alcohol, Plato, Extracto, CO₂

M maselli
PROCESS ANALYZERS

Via Baganza 4/3 - 43125 Parma - Italy - Tel. +39.0521.257411
www.maselli.com