

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Características ambientales

Límites de temperatura:

Ambiente: 5°C...45°C

Almacenamiento: -20°C...+70°C

Límites de humedad:

Ambiente: 5%...95% (H.R. sin condensación)

Almacenamiento: 5%...95% (H.R. sin condensación)

Pesos muestreados y duración de los ciclos

Muestra a sondear: aproximadamente 100 Kg

Precisión: $> \pm 0.02\%$

Resolución de lectura: 10 g.

Cantidad de tomate clasificable: ~ 20 Kg recomendados

Cantidad de tomate triturable: ~ 4 Kg/ciclo

Tiempo de lavado de la muestra: mediamente 60 s con 20 Kg

Duración de la fase de trituración: 60 s

Duración de trituración y análisis: 125 s

Duración total del ciclo: mediamente 4 min con 20 Kg

Medición de la concentración

Límites de medición: 0...10 Brix

Precisión: precisión max ± 0.15 Brix

Escala de medición: BRX - ICUMSA (1974)

Medición del pH

Límites de medición: 2...14 pH

Precisión: ± 0.05 pH

Resolución de lectura: 0.01/0.1 pH

Medición de Color/Licopeno

Índices: a/b - L

Límites de medición del licopeno: 0...80 mg/100 g

Precisión: mayor de $\pm 5\%$ de la lectura indicada

Precisión máxima: 0.5 mg/100 g

Repetibilidad del licopeno: mayor de ± 0.25 mg/100 g

Fuentes de alimentación

Eléctrica: AC 3/N/PE 400V $\pm 10\%$ 50...60 Hz 10kW. Conexiones mediante caja de empalmes.

Neumática: aire deshidratado 6...10 bar (87...145 psi). Consumo previsto ~ 2l/min. Conexión mediante "acoplamiento rápido" para tubo de plástico de diámetro 6x4 mm

Agua: 1.5...4 bar (22...58 psi). Consumo previsto ~ 75l/ciclo de evaluación. La conexión al colector relativo se realiza mediante una unión rosca hembra de 2".

Consulte la ficha técnica para obtener más datos.



M maselli
PROCESS ANALYZERS

43122 Parma - Italy - Tel. +39.0521.257411
www.maselli.com



Más productos
para la industria
del Tomate

UR24

Refractómetro de proceso



En línea - Brix, nD,
Escala usuario

LR02

Refractómetro de
laboratorio portátil



Laboratorio - Brix, nD,
HFCS, Escala usuario

LR05

Refractómetro de
laboratorio



Laboratorio - Brix, nD,
HFCS, Escala usuario

ZZ2001629A

M maselli
PROCESS ANALYZERS



SV01

EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DE LOS
TOMATES A LA ENTREGA

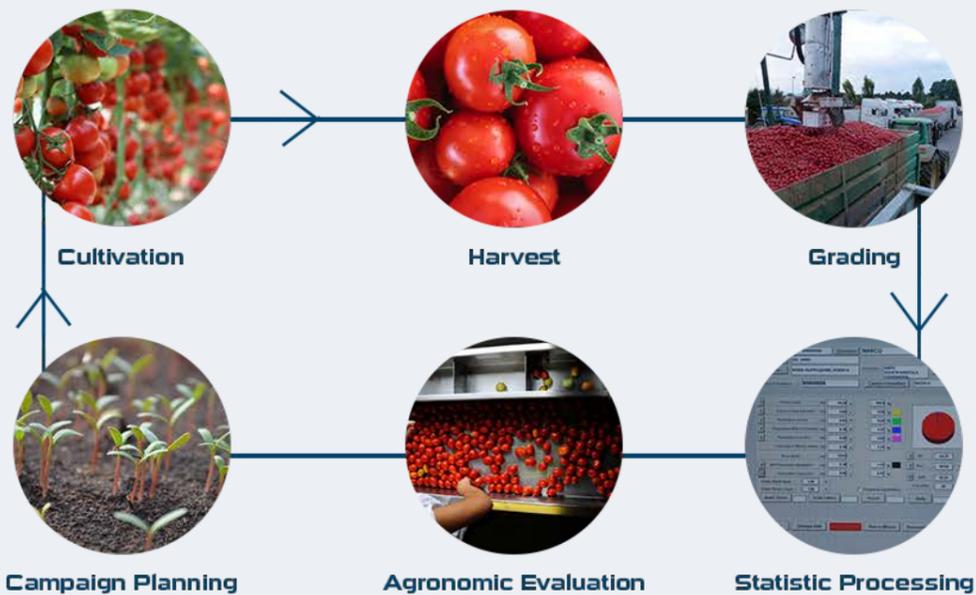
BRX, PH, COLOR, LICOPENO, % DE LA CARGA
DESPERDICIADO

SV01

VENTAJAS Y PAYBACK

- Solución "llave en mano"
- Solución modular
- Muestreador robusto
- Evaluación en tiempo real de Brix, pH, TA, Color y Desperdicio de la carga
- Resultados objetivos obtenidos con un sistema automatizado
- Software dedicado para el análisis de datos
- Datos estadísticos para optimizar los cultivos futuros
- Operaciones sencillas

Hacia la mejora de la calidad:



DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA

La estación SV01 se instala en la zona de recepción de la planta de transformación de tomates para evaluar la calidad de la fruta cruda entrante.

La estación es una **construcción modular** llave en mano que consta de un muestreador de camiones CC02, un módulo prefabricado con todos los elementos para el análisis de los tomates en su interior y un PC con el software Maselli para el manejo automático de todo el sistema.

El software se puede personalizar en función de los parámetros que se deseen comprobar: el sistema puede determinar el **porcentaje de residuos** (inertes, defectos de la fruta, enfermedad de la fruta) además de los parámetros físicos como **Bx, pH, color y licopeno**. Los datos recogidos pueden:

- proporcionar una evaluación económica más precisa de la carga suministrada
- permitir el envío de las distintas cargas a las líneas de tratamiento más adecuadas
- ayudar a tomar decisiones agronómicas para futuros cultivos

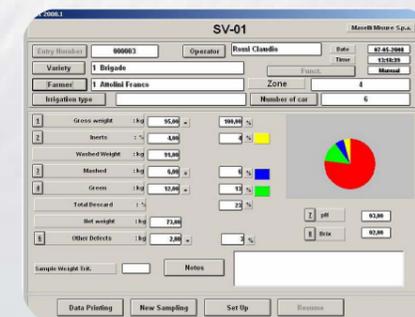
SV01 ¿Qué hay dentro?



Lavadora y mesa de selección



TR01 Bx/ Ph / Análisis del color



Software dedicado

ELEMENTOS MODULARES

SONDA DE MUESTREO PARA CAMIONES CC02

CC02 es una sonda de muestreo para camiones capaz de tomar una muestra representativa de toda la carga de tomates gracias a su estructura móvil. La sonda se maneja a través de un panel de control situado en el interior de la caja prefabricada.

LAVADORA Y MESA DE SELECCIÓN

Tras la fase de muestreo, la muestra de tomate se lava para eliminar los inertes. A continuación, se selecciona la muestra y se pesa en el banco de clasificación, equipado con células de carga que envían automáticamente los valores de pesaje al software, donde se utilizan para calcular la calidad de toda la carga.

TR01 - ANALIZADOR DE TOMATE

La unidad de tritución TR01 es un sistema de análisis totalmente automático capaz de realizar análisis de Brix, pH, color y licopeno del zumo de tomate en pocos segundos. El sistema es modular y puede personalizarse en función de los parámetros que se deseen comprobar. La unidad refractométrica dentro del TR01 es el best-seller de **Maselli UR24 - Refractómetro de Proceso**. El TR01 en combinación con sistema SV01, está controlado directamente por el PLC y conectado al software Maselli.



SOFTWARE PARA EL TOMATE

El ordenador suministrado con la estación SV01, conectado mediante RS232 al PLC situado en la cabina de control y gestión del sistema:

- adquiere, procesa y almacena los datos relativos a todas las operaciones de pesaje y medición
- regula la interfaz con el operador y el cálculo del % de residuos

El ordenador también puede conectarse al sistema informático central de la planta y a una impresora externa para obtener un **registro impreso** de la calidad de la carga.

Program Number: 0000	
Date:	11/04/2010 10:11:00
Farmer:	Alfred France
Variety:	Belgado
Integrator type:	CC02
Program Number:	0000
Farmer:	Alfred France
Variety:	Belgado
Integrator type:	CC02
Number of car:	6
Gross weight:	55.00 kg
Inerts:	4.00 kg (7.27%)
Washed weight:	51.00 kg
Marshaled:	4.00 kg (7.84%)
Green:	12.00 kg (23.53%)
Total forward:	71.00 kg
Net weight:	71.00 kg
Other Defects:	2.00 kg (2.83%)