

ESPECIFICACIONES DE FUNCIONAMIENTO

Medición de la concentración

Alcohol:	0...12% v/v (0...10% w/w)
Repetibilidad:	+/-0.02 v/v
Extractos Reales:	0...30 Ew
Repetibilidad:	+/-0.02 Ew
Extractos Originales:	0...30 °Plato
Repetibilidad:	+/-0.02 °Plato

Medición de CO₂

Rango de medición:	0...6 v/v (0...12 g/l)
Reproducibilidad:	+/-0.025 v/v (+/- 0.05 g/l)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Temperatura del producto:	-5°C...+90°C (23°F...194°F) per UR29S -5°C...+35°C (23°F...95°F) per UC09
Presión de la línea:	máx. 10 bar (145 psi) a 20°C (68°F) máx. 8 bar (116 psi) a 105°C (221°F) Configuración especial para presiones hasta 15 bar (217 psi) a 100°C (212°F)
Grado de protección:	IP67 de EN60529
Fuente de alimentación:	AC 85V 264V ±10% 50...60Hz, 60VA. DC 24V ±10%, 10A max.
Interfaz digital:	RS485 para la conexión a los receptores M8, MP01/02 Profibus DP, MODBUS/TCP, ETHERNET/IP, PROFINET
Conexión a la línea:	Tuchenhagen Varivent tipo N

Consulte la ficha técnica para obtener más datos.

Más productos
para la industria
cervecera:

UR24

Refractómetro de proceso



En línea - Cocción de mosto -
Plato

LP10

Analizador de cerveza
para el laboratorio



Laboratorio- Alcohol, Extracto,
Plato, CO₂ y Oxígeno

LP20

Analizador portátil
de cerveza



A lado de la línea - CO₂/ O₂

ZZ2001577C

M maselli
PROCESS ANALYZERS



BA06

ANALIZADOR DE CERVEZA

ALCOHOL, PLATO, EXTRACTO Y CO₂ PARA LA INDUSTRIA CERVECERA



M maselli
PROCESS ANALYZERS

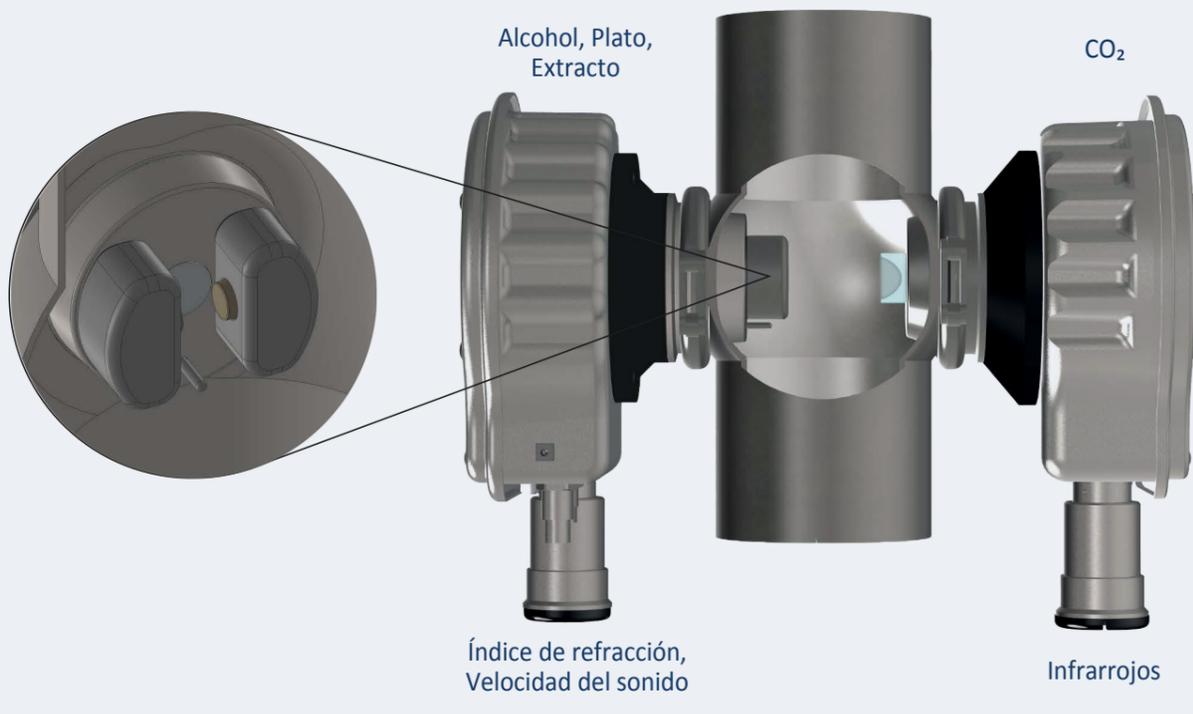
43122 Parma - Italia - Tel. +39.0521.257411
www.maselli.com



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 CO₂, **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 CO₂ se basan en el principio de infrarrojo ATR, que permite eliminar los costes elevados de mantenimiento de los analizadores tradicionales presión/temperatura.



BA06
CO₂ solamente



BA06
Alcohol, Plato, Extracto



BA06
Alcohol, Plato, Extracto y CO₂

PANEL DE CONTROL DE CAMPO

Receptor MP06

MP06 es el nuevo panel de control para los analizadores de bebidas en línea de Maselli: robusta construcción IP67 en un paquete de rápida instalación e implementación.

Mediante un panel de pantalla táctil, el operador puede navegar por el intuitivo software para monitorizar las tendencias, manejar las alarmas y tomar decisiones sobre el control del proceso.

El innovador diseño del MP06 se basa en la filosofía del servidor web, de modo que, utilizando la red ethernet de la planta o simplemente un smartphone como punto caliente, es posible habilitar una conexión remota útil para la resolución de problemas o la formación. .



MP06

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.

