maselli
PROCESS ANALYZERS

El ANALIZADOR DE CO_2 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 CO_2 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 específícamente 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

CO_2 PARA LAS INDUSTRIAS DE BEBIDAS Y CERVEZA

Medición de la combinación CO_2/O_2

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 Varivent: siendo una construcción modular, es posible empezar por un elemento y añadir el segundo posteriormente.

UG01

UC09 MP01

ESPECIFICACIONES DE FUNCIONAMIENTO

Medición de CO_2

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"

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Temperatura del producto:	-5°C...+35°C (23°F...95°F)
Presión de la línea:	máx. 10 bar (145 psi) a 20°C (68°F)
Grado de protección:	IP67 conforme con EN60529
Fuente de alimentación:	DC 24V ±10%, 300 mA
Interfaz digital:	RS485 para la conexión a los receptores M8, MP01/02
Conexión a la línea:	Varivent N

Consulte la ficha técnica para obtener más datos.

Más productos para las industrias de bebidas y cerveza

IB08

Analizador de bebidas

En línea - Bx / Diet / CO2

BA06

Analizador de cerveza

En línea - Alcohol, Plato, Extracto, CO2

ZZ2001580B

maselli PROCESS ANALYZERS

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