

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

