

Система общего контроля процесса розлива напитка ProBrix +

CO₂ – O₂ - Brix/Diet - °C/°F

ProBrix +



ProBrix+ 3624

Общий контроль качества Вашего производственного процесса

Постоянный контроль за качеством продукта: Прибор ProBrix+ выполняет измерения in-line перед наполнением, что обеспечивает абсолютное качество продукта.

Больше не будет некачественных продуктов: Звуковые и визуальные сигналы позволяют предпринять меры до того, как показатели прибора выйдут из нормы.

Более быстрый запуск – высокая продуктивность: Подтвердите уровни CO₂ и Brix продукта в течение одной минуты от начального запуска или переключения.

Уменьшение расходов: Уменьшение расходов продукции и упаковки, так как некачественный продукт больше не разливается.

Быстрое возмещение расходов на оборудование: Пользователи ProBrix+ подтверждают, что система себя оправдывает в течение нескольких месяцев; снижение расходов и отличное качество на протяжении многих лет.

Почему выбираем систему Orbisphere ProBrix⁺?

Она измеряет фактическое содержание CO₂, а не общее давление газа

Так как в продукте всегда присутствует растворенный воздух, определение CO₂ традиционными методами общего давления приведет к слишком высоким показаниям. ProBrix⁺ использует прямой метод для измерения растворенного CO₂, на что не влияет присутствие воздуха.

Она измеряет O₂ (растворенный кислород)

Контроль за растворенным кислородом в вашей линии розлива поможет уменьшить пенообразование и увеличивает скорость наполнения. Измеряя O₂, мы сможем вычислить влияние воздуха на карбонизацию.

Она сравнивает фактическое содержание CO₂ с измерением CO₂ традиционными методами.

Система записывает и выводит графически все показания CO₂, поэтому вы сможете делать отчет и обеспечивать совместимость с будущими требованиями.

Она предоставляет точный анализ diet.

Модернизированная электроника компенсирует измерения плотности для изменений температуры и для присутствия CO₂ и O₂.

Она основывается на опыте и передовых технологиях мирового поставщика промышленных анализаторов.



Вот почему большое количество изготовителей пивобезалкогольных напитков предпочитают анализатор ProBrix+.

Система ProBrix⁺**Простая установка**

Линии из нержавеющей стали и выбор 115 или 230 VAC

Подвижный дисплей

«Голова» корпуса анализатора вся электронная. Ее можно повернуть на 360° для хорошего просмотра оператору и может быть установлена на расстоянии до 30 метров

Очистка

После подключения к линии система становится неотъемлемой частью – все компоненты автоматически очищаются во время нормальной работы CIP.

Шкаф из нержавеющей стали

Шкаф предоставляет дополнительную защиту крепким, водонепроницаемым внутренним компонентам, которые разработаны для использования в линии розлива

Детектор жидкости

Насос включается только когда присутствует жидкость.

Для потребителя, который рассматривает сладость, вкус и уровни карбонизации, как основные критерии качества. И единственный газ, который влияет на «состояние» напитка – это CO₂. Измеряя точно этот газ, более точно, чем общее содержание других газов, присутствующих в продукте, вы обеспечиваете постоянное удовлетворение клиентов.

Жалобы клиентов на «низкую карбонизацию» можно отнести к традиционным методам измерения «температура/давление».

Brix/Diet

Система Probrix+ Orbisphere использует промышленный стандартный денситометр с U-образной трубкой для измерения уровней Brix и Diet.

Ряд уникальных модификаций обеспечивают то, что Probrix+ измеряет эти ключевые параметры более точно, чем другие анализаторы in-line.

На плотность напитка влияют три фактора:

- количество сиропа
- температура продукта
- другие растворенные газы

Продукт протекает через U-образную трубу, где измеряется его плотность. В то же время температура измеряется на входе и выходе U-образной трубы. Затем продукт проходит через сенсоры CO₂ и O₂, где измеряются эти газы.

Затем плотность компенсируется влиянием CO₂ и O₂ и двумя показаниями температуры, исключая любое воздействия температурного колебания.

CO₂

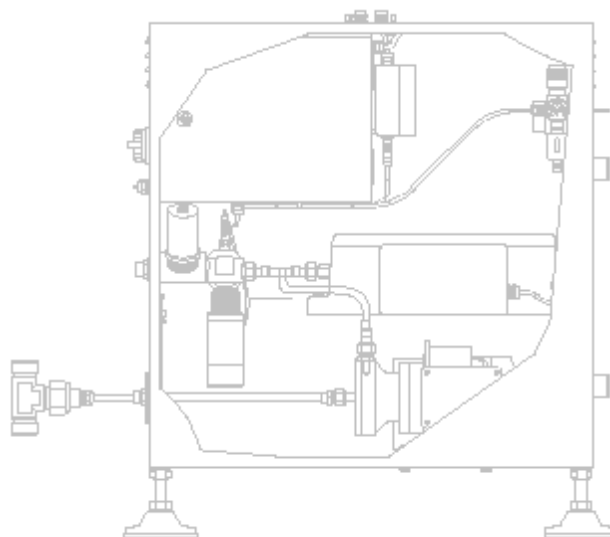
Измерение CO₂ уже давно проводилось с помощью метода общего давления и температуры. Как и предполагается в этом названии, общее давление измеряется и является суммой давлений всех газов в продукте. Если только присутствует CO₂, будет выдан точный результат. На практике, однако, некоторое количество воздуха (O₂ и N₂) всегда присутствует и приводит к завышению показания содержания CO₂. Запатентованный сенсор Orbisphere измеряет CO₂ избирательно и на его измерения не влияет воздух или другие газы. Этот сенсор позволяет проводить точный контроль за карбонизацией, обеспечивая тем самым соответствие спецификациям.

Система ProBrix+ также включает в себя всемирно известный сенсор O₂ Orbisphere, который вместе с сенсором CO₂ позволяет вычислять общее давление. Используя эти сенсоры в совокупности, сравнения можно сделать с помощью традиционных методов и обеспечивая тем самым качество продукта.

Система ProBrix+ вычисляет общее давление из его составляющих (CO₂ и O₂), предоставляя Вам непараллельный контроль за качеством Вашего продукта.

Преимущества измерения специфичных газов также включают:

- *Контроль эффективности систем деаэрации*
- *Выявление утечек и поступление воздуха*
- *Более эффективный процесс наполнения из-за уменьшения пенообразования*
- *Более эффективный ввод CO₂ в карбо-охладитель*
- *Улучшение вкуса продукта и стабильности цвета благодаря уменьшению окисления*



O2 сенсор

1 ppb,

2,



CO2 сенсор

Запатентованный теплопроводный сенсор Orbisphere непрерывно измеряет количество растворенного CO2 в продукте, в отличие от традиционных измерений «общая температура/давление», на которые влияет присутствие воздуха.

Brix и Diet сенсор

Плотномер измеряет концентрацию Brix и Diet. Так как продукт проходит через вибрирующую U-образную трубу, измеряется плотность, что позволяет вычислить концентрацию Brix и Diet. CO2 и данные температуры используются для увеличения точности.

Температурный сенсор

Полупроводниковый сенсор измеряет температуру продукта

Простой дизайн

Одно главное направление потока с несколькими движущимися частями делает ProVix+ самым надежным прибором in-line.

Персональный компьютер (ПК)

ПК Windows можно размещать на заводе на расстоянии до 1000метров от ProVrix+.

Удобное для пользователя программное обеспечение

Простые меню делают легким в использовании программное обеспечение.

До 1000 продуктов с их индивидуальными спецификациями можно сохранять в программном обеспечении.

Отображает и фактическое содержание CO2 и общее давление газа, для сравнения со старыми методами.

Индивидуальные, звуковые сигналы для верхних и нижних пределов специфические для каждого продукта. Они активизируют реле, которые можно использовать для остановки и запуска линии розлива.

Статистическое программное обеспечение

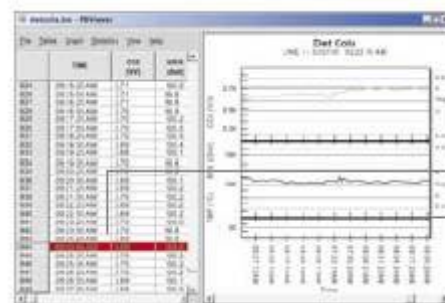
Данные можно легко просматривать с помощью программы «PBViewer», включая полный пакет ПО. PBViewer показывает каждое измерения для каждого продукта и текстовом (в виде таблиц) и графическом форматах. Выводятся резюме, включая округления и время потраченное на соответствии спецификациям.

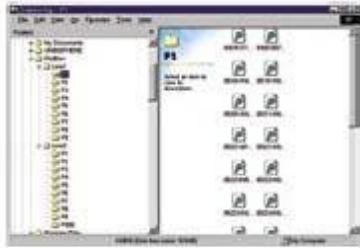


Windows предоставляет полный доступ к данным, которые используются в Ваших отчетах.

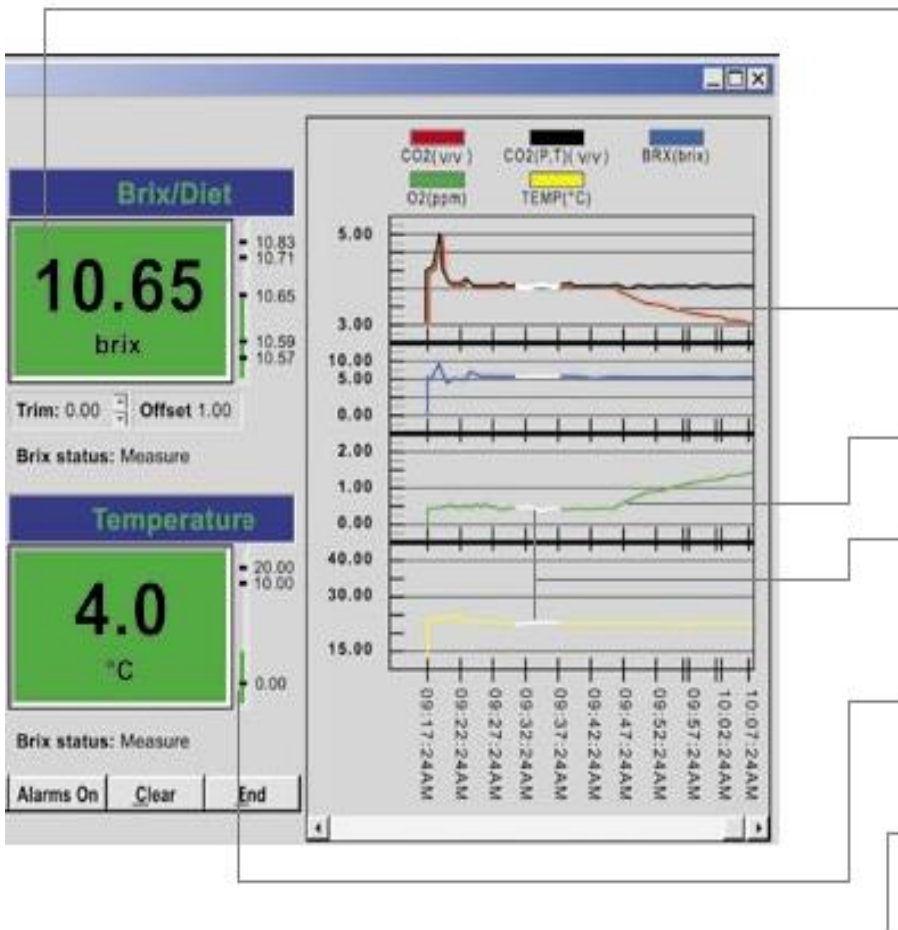
Статистическое окно предоставляет полезную информацию, чтобы определить, сколько продукции за один процесс соответствовало спецификациям.

Windows ПК с программой ProVrix, предоставляет полный контроль за процессом из лаборатории





Все файлы для продукции имеют простое название и имеют доступ через Windows Explorer.



Большие цифровые показания для каждого параметра, с цветным фоном для отображения сигнальных условий

Линейный график предоставляет постоянную историю процессов

Этот график отображает и прослеживает «фактическое» CO₂ (красным цветом) и общее давление CO₂ (черным цветом).

Индивидуальный график O₂ прослеживает растворенный воздух в продукте

Цвета линий переключаются на белый, чтобы указать на то, что вы не заполняете. ProBrix⁺ продолжает измерение во время этих интервалов.



Индивидуальные гистограммы быстро указывают, где ваша продукция вышла за диапазоны спецификаций.

Просто щелкните здесь, чтобы запустить следующий этап процесса.

Окно модификации продукции предлагает полный диапазон пределов, определенный пользователем, включая верхние/нижние звуковые пределы и единицы измерения, для более тысячи продуктов.



Технические характеристики системы Orbisphere Probrix+

	CO2	O2	Brix/Diet
Диапазон измерения	0-15 г/кг, или 0-7 V/V, или 0-1.5 %	0.001 – 80 ppm	0-20 ^o Brix, 0-200% Diet
Точность (CO2 и O2: в пределах ±5^oC от температуры калибровки)	±1% от показания или ±0.012 г/кг или ±0.006 V/V, что больше	±1% от показания или ±1ppb, что больше	±0.02 ^o Brix или ±0.5% Diet
O2 сенсор			
			
Колесание сигнала	<1%от показания между обслужив.	<1%от показания между обслужив.	Незначительные
Время отклика при запуске	45 секунд	38 секунд	1 минута (Brix) 3 минута (Diet)
Температурный диапазон	0 – 50 ^o C / 32 – 120 ^o F		
Скорость обновления системы	Каждые 15 секунд		
Требования к потоку пробы	Поддерживается внутренним насосом		
Предел давления пробы	12 бар		
Предел температуры пробы	-10-100 ^o C		
Диапазон компен. тем-ры	0 – 35 ^o C		
Цифровой выход	RS-422/485 – скорость двоичной передачи: 9600, стоповый бит:1, стартовый бит:0, равенство: нет		
Аналоговый выход	0/4 – 20 mA		
Выходы звук. сигналов	2 сухих контактных реле:		
	Макс.напряж.	150 VDC или 125 VAC	
	Макс. ток	1A	
	Макс.мощность	30 Ватт	
	Срок службы (24 V, 1A)	2 миллиона циклов	
CO2 сенсор			
			
Электрика/ Вложение Спецификации	3624 измер. прибор	32109 пробоотборный модуль	Персональный компьютер
Напряжение в линии	230 VAC ±10% или 115 VAC ±10%	230 VAC ±10% или 115 VAC ±10%	230 VAC или 115 VAC
Предохранитель	125 mA для 230 VAC 250 mA для 115 VAC	5 A термическая защита	
Частота	50-60 Гц	50-60 Гц	50-60 Гц
Требования к мощности	40 VA	700 VA	300 VA
Вес	8 кг/18 lbs	95 кг/209 lbs	10 кг/22 lbs
Классификация вложения	IP65/NEMA4	IP65/NEMA4	-
Физические размеры мм» (ш x в x г) «дюйма»	380 x 300 x 182 15" x 11 3/4" x 7 1/4"	760 x 900 x 350 30" x 35 1/2" x 13 3/4"	

Официальный дистрибьютор компании HACH / HACH LANGE в России и странах СНГ компания ООО «АкваАналитикс Техника»

<http://aquaanalytics-tehnika.ru>
e-mail: info@aquaanalytics-tehnika.ru

125222, Москва, ул. Рословка 6, корп. 1
Tel.: +7 495 201 53 02