

操作规范

浓度测量:

测量范围: 0...18.5 Brix 用于“常规饮料”
0...2000 mBrix 用于“无糖饮料”
0...200% 用于“% STANDARD” 显示

精度: 满量程的0.1%, 在±10 °C (±18°F)的情况下使用“常规饮料” 量程的最大精度为±0.01 Brix。 满量程的0.15%, 在±2.5 °C (±4.5 °F)的情况下使用“无糖饮料” 量程的最大精度为±0.003 Brix。

测量单位: “BRX”, “DIET” 或 “% STANDARD”

CO₂ 测量 压力/温度原理

测量范围: 0...5 v/v (0...10 g/l)
重复性: ±0.025 v/v (±0.05 g/l)
测量单位: “v/v (Gas/Vol)” 或 “g/l”
测量周期: 15 秒

CO₂ 测量 红外原理

测量范围: 0...6 v/v (0...12 g/l)
重复性: +/- 0.025 v/v (+/- 0.05 g/l)
测量单位: “v/v (Gas/Vol)” 或 “g/l”
测量间隔: 1.8 秒

技术特点

可选: 糖转化、酒精度、含氧量、pH

产品温度: 5°C...+35°C (23°F...95°F)

管道压力: 在 20°C (68°F) 的条件下最大 10 bar (145 psi)

防护等级: 符合 EN60529 标准的 IP67

供电: AC 85...264V ±10% 50...60Hz 60VA 不带泵
AC 85...264V ±10% 50...60Hz 480VA 带泵

数字式接口: RS485 用于连接到 M8、MP01/02 接收端
Profibus DP、MODBUS/TCP、以太网/
IP、PROFINET

连接件: 2 fittings 3/4" Tri-Clamp®

循环泵: 卫生级离心泵

更多数据请参考技术数据表。

更多用于啤酒行业的产品

UR24

过程折光仪



糖浆车间 - 糖溶解

DR10

实验室折光仪



实验室 - 无糖软饮料

LP10

实验室软饮料分析仪



实验室 - 无糖、糖度、Fresh Brix、CO₂

ZZ2001612A

M maselli
PROCESS ANALYZERS



IB08

饮料分析仪

饮料行业的糖度、无糖 CO₂



M maselli
PROCESS ANALYZERS

43122 Parma - Italy - Tel. +39.0521.257411

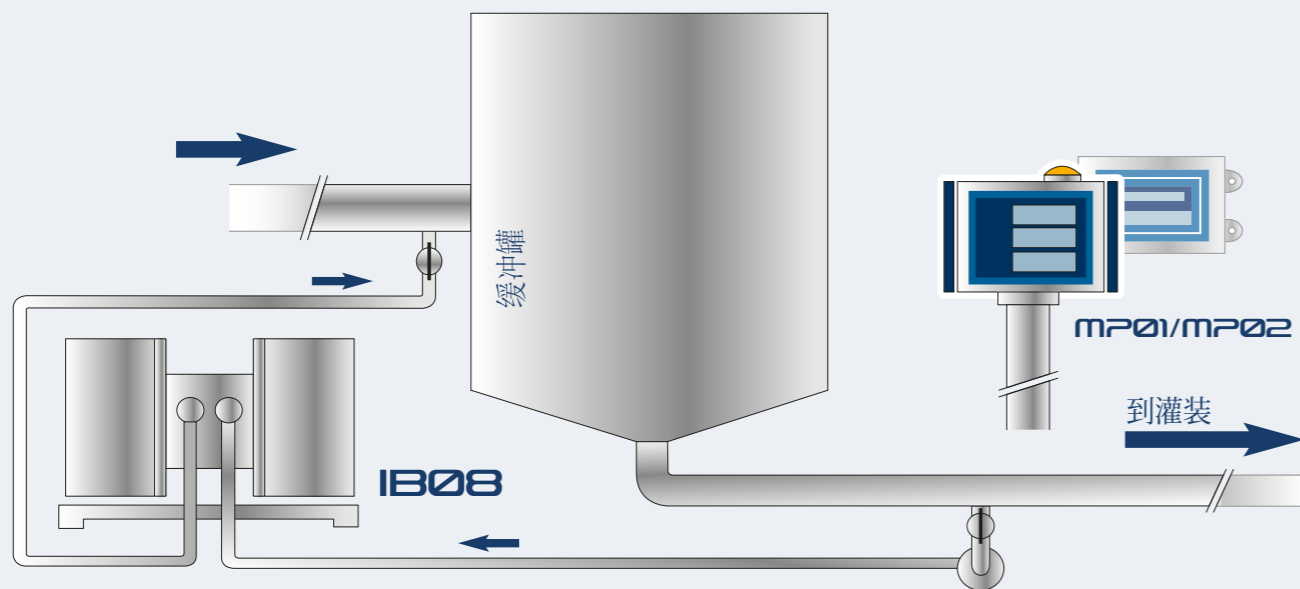
www.maselli.com



IB08

优势和回报

- 安装简单
- 无需校准
- 无糖饮料、纤维饮料和调味水的准确测量值
- 常规饮料和无糖饮料的快速转换
- 糖浆产量的改善
- 工艺性能的实际 Ca Cp Cpk 计算
- 对用户友好的处理所收集的数据



设备配置

饮料分析仪 IB08 是唯一能够准确测量软饮料装瓶厂的产品组合中任何类型的饮料系统，它包括测量无糖饮料、纤维饮料和调味水。该设备基于光学技术：用于 Bx/无糖测量的折射率和用于 CO₂ 的红外测量（基于压力/温度方法的 CO₂ 分析仪可以根据要求提供）。这两种分析仪不存在时间误差，因此Maselli IB08类似于一个“黑盒”，不需要对实验室进行任何调整：

在启动期间进行初始配置后，工厂内的操作人员不再需要操作系统。在这种情况下，IB08 能够自动处理饮料之间的转换，而不需要等待实验室的检查，使工厂能够节省时间，提高糖浆产量和灌装能力。由于采用光学技术，该设备实际上是免维护的，大大降低了维护成本。



IB08
糖度 - 无糖



IB08
糖度 - 无糖 CO₂ 红外原理



IB08
糖度 - 无糖 CO₂ 压力/温度原理

现场控制面板

MP01 接收器

MP01 是台触摸屏接收端，所有参数都在您的指间。您可以找到报警摘要并快速解决。安装简单，不同的设置为各种应用所使用。

MP02 趋势分析接收器

通过快速安装适配器，MP02增加了对用户友好的UI可视化和分析生产数据中的趋势。安装简单，可以连接到所有的数字端口以获得最大的通用性。查看和比较数据并找出准确的信息来做决定。



实验室管理系统

M8

该软件基于M8，是目前最先进的多线程实验室软件，提供了生产数据的完整概述。找到所有警报的摘要，允许您从品控中心进行管理并快速采取行动。超越简单的警报通知，帮助您获得真相并解决问题。轻松查看生产趋势，检查之前的生产数据，直接监控软饮料的生产。

