

## UNIDAD DE CONTROL REMOTO PARA BEBIDAS mod. CM00

## ESPECIFICACIONES OPERATIVAS

<b>Aplicación:</b>	Monitorización, control, adquisición de datos (UR24 y UR19) y gestión remota desde laboratorio de las unidades de análisis de bebidas (IB05, IB07, IB08, BA06, UR29/71 y UC09) y de las unidades de regulación "QC20" en la producción de bebidas con gas, con azúcar o dietéticas, bebidas sin gas y agua mineral, en líneas de proceso.
--------------------	---

## CARACTERÍSTICAS GENERALES (según la configuración)

<b>Alimentación</b>	<b>Eléctrica:</b> CA 115/230V $\pm 10\%$ , 50...60Hz, 600VA Conexión a conectar de alimentación mediante cable con conector PA80 (EN 60320) y con clavija SP7748 (CEE-7) 10A/250V para versiones CE o clavija P620 15A/125V para versiones USA.
<b>Interfaz</b>	<b>Serie:</b> RS232+RS422/485 para adquisición de datos; conexión mediante conectores horizontales de 9 polos. Utilizando una conexión "Multidrop", es posible interconectar hasta nº 8 unidades de análisis Bx/CO <sub>2</sub> . AUX para conexión módem con entrada para dispositivo telefónico auxiliar. <b>Paralela:</b> CENTRONICS para conexión con impresora. Conexión mediante conector rectangular de 25 pines hembra. <b>Usb:</b> Llave Hardware <b>Ethernet:</b> RJ-45 para conexión externa <b>Salidas:</b> 8 salidas de relé para avisos de alarma configurables mediante software, con contactos de 30V/3A-CC/CA carga resistiva; conexión mediante conector circular de 16 pines macho.

## CARACTERÍSTICAS DE FABRICACIÓN

<b>Estructura:</b>	Personal Computer Desktop, bastidor de aleación de aluminio y carcasa desmontable de acero 0.9 mm zinc Software operativo realizado en entorno Microsoft® Windows® con visualización "de paneles numéricos y/o sinópticos y/o gráficos" y comandos "de botón" y/o "barra de herramientas". 4 idiomas (italiano, inglés, español y francés) de visualización de los menús y los mensajes (sólo sección Mlab). 3 métodos de visualización de los datos en el histórico: Numérico, gráfico y estadístico (con cálculo de los parámetros PA, PP y PPK). Visualización en tiempo real, modificación y gestión de todas las funciones, las variables y los parámetros de trabajo de la unidad de análisis de bebidas y en la unidad de regulación "QC20". Monitorización y gestión completa de hasta 8 líneas de análisis y regulación Bx / CO <sub>2</sub> . Creación y memorización de hasta 1999 combinaciones de parámetros de trabajo, cada de ellas relativas a un producto específico. Memorización de los datos en base de datos con formato Microsoft® Access y compatibilidad total con formato de texto ASCII (Wordprocessor, Lotus 1,2,3, Excel y Foxpro) para análisis de gráficos, estadísticas y de calidad. Teleasistencia o control remoto de todas las funciones mediante módem+software Pcanynwere (opcional). Posibilidad de visualizar en tiempo real, en formato numérico y gráfico, los parámetros de funcionamiento de la herramienta para diagnóstico e impresión. Posibilidad de guardar, visualizar e imprimir en base de datos todos los ajustes efectuados en los distintos instrumentos. Posibilidad de gestionar tres niveles de seguridad relativos a las funciones habilitadas para los usuarios. Posibilidad de efectuar correcciones automáticas del objetivo y del cero, debido a la inversión del azúcar.
--------------------	---

	Posibilidad de exportar e importar las recetas en formato de texto ASCII (Excel). Posibilidad de otros softwares de recibir los datos de MLAB IV/M8 mediante protocolos OPTOMUX y LABTECH.
--	---

### ESPECIFICACIONES TÉCNICO NORMATIVAS

<b>Características ambientales</b>	<b>Límites de temperatura:</b> Ambiente: 5...+40 °C (41...104 °F) Almacenamiento: -20...+60 °C (-4...+140 °F) <b>Límites de Humedad:</b> Ambiente: 20%...80% (H.R. sin condensación) Almacenamiento: 10%...90% (H.R. sin condensación) <b>Límites de altitud:</b> <2000 m s.n.m. <b>Grado de contaminación:</b> "2" según IEC664 <b>Grado de protección:</b> IP30 según EN60529
<b>Conformidad con directivas:</b>	Equipo de CLASE B LVD: 2014/35/UE EMC: 2014/30/UE RAEE: 2012/19/UE Marcado CE de conformidad con lo dispuesto por las Directivas UE.