



## EL ANALIZADOR DE CO<sub>2</sub> 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<sub>2</sub> 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

CO<sub>2</sub> PARA LAS INDUSTRIAS DE BEBIDAS Y CERVEZA

## Medición combinada de CO<sub>2</sub>/O<sub>2</sub>

El analizador de oxígeno UG01 puede suministrarse en combinación con el analizador de carbonatación por Infrarrojos UC09 basado en ATR: los 2 sensores pueden instalarse en un único accesorio Varivent estándar.

Al ser una construcción modular, es posible comenzar con 1 elemento añadiendo el segundo en una fase posterior.

Los 2 analizadores son controlados por el nuevo panel de campo con pantalla táctil Maselli MP06: este equipo basado en un servidor web con capacidad de conexión remota fácil, permite manejar tendencias y alarmas para controlar el proceso.



MP06



UG01

UC09

## ESPECIFICACIONES DE FUNCIONAMIENTO

### Medición de CO<sub>2</sub>

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, MP06
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 / CO<sub>2</sub>

### BA06

Analizador de cerveza



En línea - Alcohol, Plato, Extracto, CO<sub>2</sub>



**M maselli**  
PROCESS ANALYZERS

43122 Parma - Italia - Tel. +39.0521.257411

[www.maselli.com](http://www.maselli.com)

