Описание FOSS ProcesScan 2

ProcesScan™ 2 — это полностью автоматизированное онлайн-решение FTIR для стандартизации молока и жидких молочных продуктов с превосходной точностью и скоростью.

Внедрение технологии FTIR непосредственно на производственную линию дает переработчикам молочной продукции точную картину того, что происходит внутри процесса. Быстрые, точные и непрерывные измерения позволяют вносить коррективы в процесс в режиме реального времени для оптимального управления процессом.

ProcesScan 2 предлагает лучшее в своем классе решение для непрерывного и одновременного анализа параметров состава молока.

ДОСТИГАЙТЕ СВОИХ ЦЕЛЕЙ С ПОМОЩЬЮ НЕПРЕРЫВНОГО FTIR-АНАЛИЗА

Обнаруживайте изменения в вашем производственном процессе в режиме реального времени.

Постоянный и репрезентативный отбор проб в сочетании с высокой частотой FTIR-анализа обеспечивает точные и репрезентативные результаты и позволяет приблизить стандартизацию молока к заданным целевым показателям.

Увеличение количества образцов позволяет снизить погрешность измерения, уменьшить вариации в вашем процессе и приблизить производство к спецификациям продукта. В то же время вы можете освободить время занятому персоналу для выполнения других задач.

ПРЕДСКАЗУЕМАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ СТАЛА ПРОЩЕ

Мгновенно начните работу с ProcesScan™ 2 с помощью готовых к использованию моделей глобальной калибровки.

ProcesScan 2 не имеет дрейфа и всегда обеспечивает одинаковый высокий уровень стабильности измерений и обеспечивает одинаковую производительность для нескольких приборов.

- Автоматическая очистка и обнуление
- Передаваемые калибровки для широкого спектра продуктов и параметров
- Простая интеграция процессов с интерфейсом ко всем основным ПЛК и системам Scada.
- Производительность постоянно контролируется встроенной интеллектуальной диагностикой.
- Отсутствие перебоев при непрерывном нулевом задании – ручная установка нуля только после CIP
- Простота выполнения локальной проверки и настройки
- Всегда стандартизировано – отсутствие смещения инструмента и оптимизированная переносимость
- Глобальные модели продуктов Plug-and-Play (регулировка наклона/пересечения только при установке)

ЭФФЕКТИВНЫЕ ОПЕРАЦИИ, ПОДДЕРЖИВАЕМЫЕ ПОДКЛЮЧЕННЫМИ УСЛУГАМИ

ProcesScan™ 2 поддерживается лучшими в своем классе цифровыми возможностями, обеспечивающими оптимальную аналитическую производительность и время безотказной работы. Получите обзор аналитических данных по отдельным или целым группам инструментов, используя инструменты управления устройствами, и защитите свои инвестиции с помощью плана обслуживания и поддержки SmartCare™.

С помощью инструментов управления устройствами вы можете отслеживать и управлять своими устройствами ProcesScan 2 с одного рабочего стола, например, при внесении корректировок калибровки или упреждающем планировании циклов технического обслуживания для оптимального времени безотказной работы. Это можно сделать из любой точки мира с любого ПК.

Характеристики FOSS ProcesScan 2

Технические характеристики	
Технологии	Инфракрасная спектроскопия с преобразованием Фурье (FTIR)
Параметры	Жир, белок, лактоза, общее количество сухих веществ (TS), обезжиренные сухие вещества (SNF)
Типы продуктов	Молоко жидкое для производства сыров, порошков и потребительского молока, без твердых частиц и коагулированных белков в продукте. Жидкие молочные продукты с содержанием сухих веществ < 25 % (ДПК/ПДК, с высоким содержанием жира)

Технические характеристики						
Точность*		Гарантировано	Типичный		Гарантировано	Типичный
	Жир (0–10 %)	< 0,05	0,02	Лактоза (0-7 %)	< 0,05	0,02
	Жир (10–20 %)	< 0,15	0,12	TS (8-20 %)	< 0,10	0,05
	Белок (0–10 %)	< 0,04	0,022	TS (20-25 %)	< 0,18	0,10
	Белок (10–20 %)	< 0,13	0,023	SNF (4-20 %)	< 0,10	0,04
Повторяемость**		Гарантировано	Типичный		Гарантировано	Типичный
	Жир (0–10 %)	< 0,015	0,007	Лактоза (0-7 %)	< 0,015	0,008
	Жир (10–20 %)	< 0,045	0,022	TS (8-20 %)	< 0,039	0,012
	Белок (0–10 %)	< 0,015	0,006	TS (20-25 %)	< 0,068	0,029
	Белок (10–20 %)	< 0,034	0,022	SNF (4-20 %)	< 0,024	0,018
Частота результатов	10 секунд (20 секунд для продуктов с высокой вязкостью)					
Технические характеристики и требования к установке						
Степень защиты	IP56					
CIP и температура CIP	Полная совместимость с CIP. Максимальная температура 95°C (203°F)					
Температура продукта	3–65° C (39–149° F)					
Условия окружающей среды	Влажность: < 93 % относительной влажности (45 °C). Температура: 5–45°C (41–113°F)					
Технологическое давление	Статическое давление максимум 10 бар (145 фунтов на квадратный дюйм). Удары давления максимум 20 бар (290 фунтов на квадратный дюйм).					
Размер производственной линии	Минимум DN 40, наружный диаметр 1 1/2", IPS 2" и ISO 42,4.					
Блок доступа Varinline	Ø68 (тип H)					
Водоснабжение, охлаждение	Минимальная скорость потока 0,1 л/мин. Температура: 2–20°C (35,6–68°F)					
Деминерализованная вода (Нулевая вода)	Расход: 9 литров/день ISO 3696 класс 3 или ASTM D1193-91 тип IV. Проводимость (мкСм/см) <5,0.					
Главный кабинет	304 Нержавеющая сталь					
Размеры шкафа (Ш x Д x В)	539 x 285 x 480 мм (21,1 x 11,2 x 18,9 дюйма)					
Вес, шкаф	39,5 кг (87 фунтов)					
Интерфейс к ПЛК/SCADA	Стандартный сервер OPC UA с возможностью определения конкретных тегов FOSS. Альтернативный KEPServerEX, поддерживающий подключение к другим протоколам ПЛК.					
Сетевые соединения	Кабель LAN: Минимальная категория 5e STP Вилка LAN: RJ45 Максимальное расстояние кабеля LAN до сетевого подключения: 100 метров					
Гигиенические стандарты	3-A Санитарный стандарт Директива EHEDG: Директива 8 о принципах гигиенического проектирования					

*Точность отдельных наборов зависит от неопределенности обработки проб, SE эталонного метода и диапазона концентрации продукта. Приведенный пример следует рассматривать как возможную достижимую цель ожидаемой производительности новых установок.

**В среднем 60 секунд.

© 2012-2025, ЭСКО
Контрольно измерительные
приборы и оборудование

ТЕЛЕФОН В МОСКВЕ
+7 (495) 258-80-83