лока FOSS ProFoss™ 2 Dairy

ТЕЛЕФОН МОСКВА: +7 (495) 258-80-83
БЕСПЛАТНЫЙ ЗВОНОК: 8 800 350-70-37
ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС В МОСКВЕ: УЛ. ГИЛЯРОВСКОГО, ДОМ 51
РАБОТАЕМ В БУДНИ С 9 ДО 18
ZAKAZ@ESKOMP.RU

ProFoss™ 2 Dairy — это поточный анализатор процесса производства молочных продуктов, который предлагает широкий спектр приложений для точного мониторинга производства молочных продуктов, от масла до сыра и молочных порошков*.

ФУНКЦИИ:

ПОЛУЧИТЕ БОЛЬШЕ ДАННЫХ ИЗ ВАШЕГО ОБРАЗЦА С ПОМОЩЬЮ БОКОВОГО КОЭФФИЦИЕНТА ПРОПУСКАНИЯ 3-ГО ПОКОЛЕНИЯ.

Любой производитель молочной продукции знает, что на поверхности может образовываться влага, поэтому важно, чтобы инфракрасный свет, используемый при измерении, проникал глубоко в образец. Датчик бокового пропускания, как следует из названия, располагается вдоль трубы для измерения от сердцевины обрабатываемого материала. Кроме того, он использует форму анализа в ближнем инфракрасном диапазоне, называемую пропусканием, для более глубокого проникновения в образец, в отличие от так называемых решений по отражению в ближнем инфракрасном диапазоне, которые измеряют поверхность образца.

ПРОВЕРКА ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ СНИЖАЕТ РИСК ОШИБКИ

Проверка производительности позволяет вам проверять прогнозы ProFoss™ 2, используя в качестве эталона настольный анализатор FOSS, такой как FoodScan™ 2 или NIRS™ DS3, без ручного ввода данных.

Образцы измеряются и регистрируются с помощью ProFoss™ 2 и настольного анализатора соответственно, чтобы снизить риск ошибки и обеспечить оптимальную производительность. Благодаря интеграции, подключению и автоматизации сопоставленные результаты сохраняются в облаке и готовы к оценке и составлению отчетов с использованием цифровых сервисов.

АНАЛИЗ ТЕНДЕНЦИЙ

ProFoss™ 2 позволяет проводить прямые измерения на технологической линии, тем самым эффективно избегая ошибок отбора проб и ошибок подготовки проб. Результаты отображаются на интуитивно понятном графическом дисплее, что позволяет легко обнаружить отклонения. Поскольку ProFoss™ 2 производит измерения каждые несколько секунд, он дает достоверную картину того, что происходит в процессе.

ТЕХНОЛОГИЯ БЛИЖНЕГО ИНФРАКРАСНОГО ДИАПАЗОНА ВЫСОКОГО РАЗРЕШЕНИЯ

Технология диодной матрицы высокого разрешения обеспечивает точный и непрерывный анализ, предоставляя вам более четкое представление о вашем процессе. Большое количество пикселей (диодных датчиков) в спектре обеспечивает более детальный (точный) и однородный (повторяемый) результат анализа.

Характеристики Анализатор молока FOSS ProFoss™ 2 Dairy

Параметры	Значение
Частота анализа	Реальное время: среднее время анализа на результат 2–3 секунды.
Диапазон длин волн	850–1050 нм
Детектор	Си-диодная матрица
Спектрально-дисперсионный Si-диодный матричный детектор	1,0 нм/пиксель
Защита оптического волокна:	Стальная броня (1, 3, 5 или 10 метров)
Интерфейс технологической линии	Сапфир толщиной 5 мм, уплотнительное кольцо из пищевого FFPM. Подходит для стандартных лючков доступа GEA Tuchenhagen Varinline с отверстием Ø68 мм или с отверстием Ø50 мм или сваркой FOSS из нержавеющей стали.
Температура продукта	Макс. 150°C (302°F)
Давление продукта	Производственное давление < 30 бар (< 435 фунтов на квадратный дюйм). Ударное давление < 75 бар (< 1088 фунтов на квадратный дюйм). Предупреждение! Устройства доступа Varinline выше DN 80 допускают максимальное давление 10 бар (145 фунтов на квадратный дюйм).
Общий	
Технологии	БИК-технология
Пакет программного обеспечения	ISIscan™ NOVA для управления приборами
Точность длины волны	<0,5 нм
Точность длины волны	< 0,02 нм
Температурная стабильность длины волны	< 0,01 нм/°C

Спектральный шум	< 60 микро а.е.	
Вибрации - требуют фиксации оптического волокна	0,4 грамм	
Рабочая температура окружающей среды	ProFoss™ 2 от -5°C до 40°C (от 23°F до 104°F), охлаждение с помощью линии сжатого воздуха позволяет использовать до 65°C (149°F)	ProFoss™ 2 Ex от 0°C до 50°C (от 32°F до 122°F)
Сжатый воздух – охлаждение (температура окружающей среды 45–65°C)	Охлаждающий воздух Расход минимум 5 л/мин, >99,9 % без воды, >99,9 % без масла и мелких частиц размером до 0,3 мкм	
Влажность окружающей среды	< 90% относительной влажности	
Размеры (Ш x Д x В)	ШхВхГ = 420 x 420 x 135 мм (16,5 x 16,5 x 5,3 дюйма) + кронштейны для крепления устройства	
Масса	25 кг (20 кг)	
Материалы корпуса/корпуса	1,5 мм (крышка 2,5 мм) Нержавеющая сталь EN 1.4301 (SS2333)	
Механическая среда	Оборудование для управления технологическими процессами	
Степень защиты	ПроФосс™ 2: IP69*	ПроФосс™ 2 Ex: IP6X
Разрешения	ПроФосс™ 2: CE	ProFoss™ 2 Ex: сертифицирован CE, ATEX, IECEx (сертификат по взрыву пыли)
Гигиена	Сертификат гигиены 3A	
Коммуникация	KEPServerEX (Ethernet, аналоговый, Profibus/Profinet) для ПЛК/SCADA; ФоссМенеджер™	
Сеть	Высококачественный экранированный сетевой кабель; минимальная категория 5e. RJ 45 (IP 67) LAN-подключения	
Источник питания	1 фаза, 100–240 В переменного тока (макс. ±10 % номинального напряжения), макс. 40 ВА, 50–60 Гх	
Операция	Использование в помещении или на открытом воздухе в защищенном от дождя и прямых солнечных лучей месте.	
* Технические характеристики порошка ProFoss Dairy приведены здесь.		

* IP69 — это высшая степень защиты от попадания пыли в устройство. IP69 означает защиту от воздействия воды под высоким давлением и/или очистки пара при высокой температуре.

© 2012-2025, ЭСКО
Контрольно измерительные
приборы и оборудование

ТЕЛЕФОН В МОСКВЕ
+7 (495) 258-80-83