



ТД «ЭСКО»
Точные измерения
— наша профессия!

Телефон в Москве: 47 (495) 256-80-83
Телефон в Санкт-Петербурге: 8 800 350-70-37
Центральный офис: ул. Тиллярова, дом 51
E-mail: ZAKAZ@ESKOMP.RU

гольных напитков в упаковке PBA 5001 Soft Drink



PВ

- С
- F
- M
- T
- A

PВ

- D
- Y
- F
- T
- L

Описание Анализ безалкогольных напитков в упаковке PBA 5001 Soft Drink

PBA 5001 S (Soft Drink)

- Одновременное определение содержания °Brix и растворенного CO₂
- Результаты измерения в 6 раз быстрее, чем при использовании классических методов
- Модульная концепция: 10+ параметров, важных для индустрии
- Нулевое влияние растворенного CO₂ на результаты измерения °Brix
- Анализ прямо из готовой упаковки: отсутствие человеческого фактора

PBA 5001 SD (Soft Drink Diet)

- Для обычных и диетических напитков, энергетических напитков и газированной воды
- Удобная пошаговая процедура настройки Diet позволяет любому человеку контролировать качество диетических продуктов
- Референсные измерения Diet сокращаются на 75 %
- 100% уверенность в том, что образец заполнен правильно
- Централизованное хранение данных и автоматическая настройка поточных измерительных датчиков (в случае их наличия на производстве)

Получите результаты по содержанию °Brix и CO₂ за три минуты и по содержанию %Diet за шесть минут. Это в 3-6 раз быстрее, чем при использовании классических методов. Анализаторы упакованных напитков объединяют в себе до четырех приборов для одновременного определения всех параметров качества обычных, среднекалорийных и диетических безалкогольных напитков, а также (диетических) энергетических напитков и газированной воды в бутылках. Предварительная подготовка и промежуточная очистка не требуется, что сэкономит вам до двух часов в день. Такой быстрый контроль качества безалкогольных напитков помогает оптимизировать на производстве процесс смешивания, обеспечивает идеальный уровень карбонизации и гарантирует уверенность в конечном продукте, разлитом по бутылкам.

Особенности и преимущества

- Определение %Diet, °Brix и концентрации растворенного CO₂ с помощью одной системы за один цикл измерения
- Анализ всего ассортимента безалкогольных напитков, включая обычные, низкокалорийные и диетические безалкогольные напитки, энергетические напитки и газированную воду
- Минимизация референсных измерений Diet для снижения нагрузки на ваших сотрудников лаборатории
- Гарантированное качество конечной продукции и отсутствие брака
- Параллельный анализ всех параметров всего за три-шесть минут (в зависимости от конфигурации системы) - более чем в 6 раз быстрее, чем классическими методами
- Автоматическая подача напитка под давлением непосредственно из стеклянных бутылок, ПЭТ-бутылок и алюминиевых банок: отсутствие влияния оператора и потеря CO₂
- Экономия до семи минут на измерении каждого образца (не нужно проводить дегазацию и фильтрацию)
- Дегазация не требуется: благодаря автоматической коррекции всех результатов измерений на содержащийся CO₂
- Простая процедура настройки с подсказками, управляемая программным обеспечением, позволяет любому человеку справиться с контролем качества диетических продуктов - не требуется специальное обучение
- В своей базовой версии система PBA 5001 Soft Drink определяет три наиболее важных параметра безалкогольного напитка: °Brix, концентрацию растворенного CO₂ и плотность
- Для определения % Diet система поставляется с другим основным измерительным прибором (плотномером)
- Чтобы сделать свой анализ совершенным, вы можете сделать апгрейд базовой системы опциональными модулями для измерения растворенного O₂ и pH
- Повышайте эффективность системы и уверенность в качестве конечного продукта путём добавления опциональных модулей
- Уникальный селективный метод измерения CO₂ обеспечивает высочайшую повторяемость 0,005 об. %
- Высочайшая точность: определение истинного количества CO₂
- Отсутствие влияния на измерение других растворенных газов, таких как воздух или азот
- Автоматическое обнаружение ошибок при заполнении ячейки измерения плотности и ячейки измерения CO₂ не оставит ни единого шанса ошибкам
- Одновременное управление всеми подключенными измерительными модулями через единый пользовательский интерфейс
- Минимальное обучение: встроенные помощники пошагово сопровождают операторов по этапам измерения и настройки системы
- Широкий выбор предварительно настроенных единиц измерения
- Изменяемый пользовательский интерфейс для максимального удобства каждого оператора
- Централизованное управление данными с помощью программного обеспечения для лаборатории AP Connect
- Автоматическая настройка датчиков на производственной линии с помощью программного обеспечения Davis 5 – нет необходимости оператору проводить какие-либо ручные манипуляции

Области применения

- Напитки

- Пищевая индустрия
- Безалкогольные напитки и соки
- Пищевые продукты
- Сахар, инвертированный сахар

Характеристики Анализ безалкогольных напитков в упаковке PBA 5001 Soft Drink

| Параметр | PBA 5001 Soft Drink | PBA 5001 Soft Drink Diet |
|--|--|---|
| Диапазон измерения плотности | 0 - 3 г/см ³ | 0 - 3 г/см ³ |
| Температура измерения | 20 °C | 20 °C |
| Давление | До 10 бар (абсолютное давление) | До 10 бар (абсолютное давление) |
| Диапазон измерения концентрации сахара | 0 - 15 °Brix | 0 - 15 °Brix |
| Диапазон измерения концентрации Diet | - | 0 - 200%; или 0 - 200 мл NaOH; или 0 - 200 г/л титруемых кислот; или 10 - 10,000 ppm щелочности; или 0 - 600 мг/100 мл H ₂ PO ₄ |
| Диапазон измерения концентрации CO ₂ | 0 - 6 об.%(0 - 12 г/л) при 30 °C; 0 - 10 об.%(0 - 20 г/л) при T<15 °C | 0 - 6 об.%(0 - 12 г/л) при 30 °C; 0 - 10 об.%(0 - 20 г/л) при T<15 °C |
| Диапазон измерения концентрации O ₂ | 0 - 4 ppm | 0 - 4 ppm |
| Диапазон измерения pH | 0 - 14 | 0 - 14 |
| Повторяемость измерения плотности | 0.00001 г/см ³ (DMA 4101); 0.000005 г/см ³ (DMA 4501); 0.000001 г/см ³ (DMA 5001) | 0.000005 г/см ³ (DMA 4501 Diet) |
| Повторяемость измерения температуры | 0.02 °C (DMA 4101); 0.01 °C (DMA 4501); 0.001 °C (DMA 5001) | 0.01 °C (DMA 4501 Diet) |
| Повторяемость измерения концентрации сахара | 0.015 °Brix (DMA 4101); 0.01 °Brix (DMA 4501); <0.01 °Brix (DMA 5001) | 0.01 °Brix (DMA 4501 Diet) |
| Повторяемость измерения концентрации Diet | - | 0.5 %Diet |
| Повторяемость измерения концентрации CO ₂ | 0.005 об.%(0.01 г/л) | 0.005 об.%(0.01 г/л) |
| Повторяемость измерения концентрации O ₂ | 2 ppb (в диапазоне <200 ppb) | 2 ppb (в диапазоне <200 ppb) |
| Повторяемость измерения pH | 0.02 (в диапазоне pH 3 - 7) | 0.02 (в диапазоне pH 3 - 7) |
| Ключевые особенности | U-View™, FillingCheck™, ThermoBalance™, коррекция вязкости во всём диапазоне, ультра-быстрый режим измерения, мониторинг состояния | U-View™, FillingCheck™, ThermoBalance™, коррекция вязкости во всём диапазоне, ультра-быстрый режим измерения, мониторинг состояния |
| Минимальный объем образца для измерения | 150 мл | 150 мл |
| Типичное время измерения одного образца | 3 минуты (6 минут для анализа %Diet) | 3 минуты (6 минут для анализа %Diet) |
| Типичная производительность измерения | 10 - 20 образцов в час, в зависимости от конфигурации системы | 10 - 20 образцов в час, в зависимости от конфигурации системы |
| Дисплей | 10.1" TFT WXGA (1280 x 800 пикселей); технология сенсорного экрана PCAP | 10.1" TFT WXGA (1280 x 800 пикселей); технология сенсорного экрана PCAP |
| Управление | Сенсорный экран, опциональная клавиатура, мышка и считыватель штрих-кода | Сенсорный экран, опциональная клавиатура, мышка и считыватель штрих-кода |
| Внутренняя память | До 10000 измеренных значений с фотографиями ячейки | До 10000 измеренных значений с фотографиями ячейки |
| Электропитание | Переменный ток 100 - 240 В, 50/60 Гц, флуктуации ±10 %, 190 Вт | Переменный ток 100 - 240 В, 50/60 Гц, флуктуации ±10 %, 190 Вт |
| Интерфейсы | 5 x USB, Ethernet, CAN, RS232 | 5 x USB, Ethernet, CAN, RS232 |
| Размеры (Ширина x Глубина x Высота) | 526 мм x 730 мм x 446 мм | 526 мм x 730 мм x 446 мм |
| Вес | Примерно 35,7 кг | Примерно 35,7 кг |
| Окружающие условия | Для работы только внутри помещения | Для работы только внутри помещения |
| Температура окружающего воздуха | 15 °C - 35 °C | 15 °C - 35 °C |
| Влажность | Без конденсации; 20 °C, <90 % относительной влажности; 25 °C, <60 % относительной влажности 30 °C, <45 % относит. влажности | Без конденсации; 20 °C, <90 % относительной влажности; 25 °C, <60 % относительной влажности 30 °C, <45 % относит. влажности |