

## SPÉCIFICATIONS DE FONCTIONNEMENT

### Mesure de concentration

Alcool:	0...12% v/v (0...10% w/w)
Répétabilité:	+/-0.02 v/v
Extraits réels:	0...30 Ew
Répétabilité:	+/-0.02 Ew
Extraits originels:	0...30 °Plato
Répétabilité:	+/-0.02 °Plato

### Mesure de CO<sub>2</sub>

Limites de mesure:	0...6 v/v (0...12g/l)
Reproductibilité:	+/-0.025 v/v (+/- 0.05 g/l)

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Température du produit:	-5°C...+90°C (23°F...194°F) pour UR29S -5°C...+35°C (23°F...95°F) pour UC09
Pression en ligne:	max. 10 bar (145 psi) à 20°C (68°F) max. 8 bar (116 psi) à 105°C (221°F) Version spéciale pour des pressions jusqu'à 15 bar (217 psi) à 100°C (212 °F)
Classe de protection:	IP67 à EN60529
Alimentation:	AC 85V...264V ±10% 50...60Hz, 60VA. DC 24V ±10%, 10A max.
Interface digitale:	RS485 pour la connexion aux récepteurs M8, MP01/02 Profibus DP, MODBUS/TCP, ETHERNET IP, PROFINET
Ligne de connexion:	Tuchenhagen Varivent N

*Veillez vous référer à la fiche technique pour de plus amples informations.*

Plus de produits  
pour l'industrie de  
la bière:

### UR24

Réfractomètre de process



En ligne - Cuisson du moût -  
Plato

### LP10

Analyseur de  
laboratoire bières



Laboratoire- Alcool, Extraits,  
Plato, CO2 et Oxygène

### LP20

Analyseur de  
bières portable



À côté de la ligne - CO<sub>2</sub>/ O<sub>2</sub>

ZZ2001597A

**M maselli**  
PROCESS ANALYZERS

PLATO

11.35

ALCOHOL

4.9

CO<sub>2</sub>

4.1



# BA06

L'ANALYSEUR DE BIÈRES EN LIGNE

ALCOOL, PLATO, EXTRAITS ET CO<sub>2</sub> POUR L'INDUSTRIE DE LA BIÈRE



**M maselli**  
PROCESS ANALYZERS

43122 Parma - Italy - Tel. +39.0521.257411

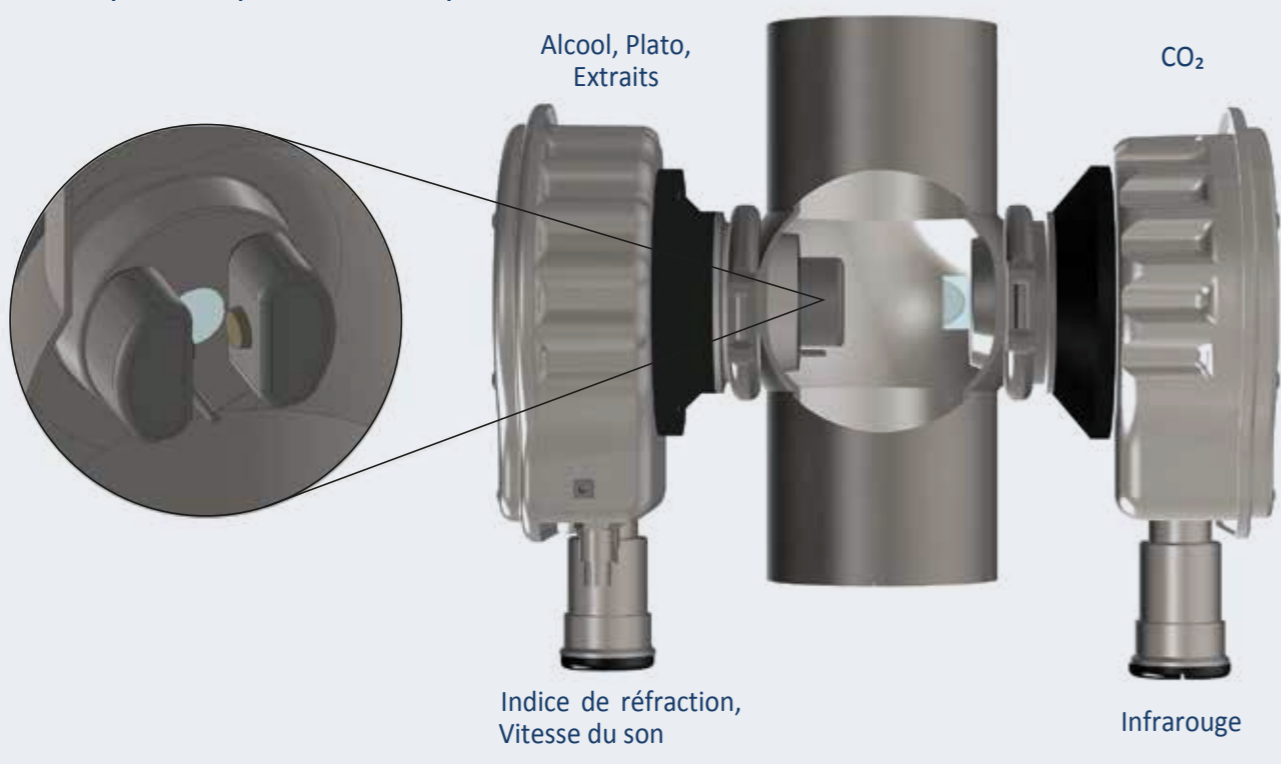
[www.maselli.com](http://www.maselli.com)



# BA06

## AVANTAGES ET ROI

- Installation 100% en ligne
- Pas besoin de bypass
- Aucun risque de contamination avec la bière
- Installation simple avec un raccord Varivent
- Pas de parties mobiles
- Pas de maintenance avec la technologie d'optique
- Pas besoin d'ajustement quotidien vs le laboratoire
- Temps de réponse très rapide



## CONFIGURATIONS DES EQUIPEMENTS

L'analyseur de bières **BA06** est un système en ligne qui permet l'analyse en continue de la bière. Son installation se fait en prise directe donc ne nécessite pas de dérivation garantissant ainsi un caractère hygiénique optimal du produit éliminant tout risque de contamination. Le BA06 composé d'un capteur de mesure d'alcool, Plato et d'un capteur CO<sub>2</sub> peut être installé dans un seul raccord Varivent ce qui réduit considérablement les coûts d'installation.

Ainsi, les capteurs peuvent être facilement connectés aux récepteurs MP01 ou MP02 conçus pour une interface conviviale. Il n'y a pas de pièces mobiles dans l'équipement, le rendant ainsi très robuste et pratiquement sans entretien: aussi, les nouveaux capteurs optiques de CO<sub>2</sub> basés sur le principe infrarouge ATR réduisent les coûts de maintenance comparé à un analyseur traditionnel.



BA06  
CO<sub>2</sub> seulement



BA06  
Alcool, Plato, Extraits



BA06  
Alcool, Plato, Extraits et CO<sub>2</sub>

## PANNEAUX DE CONTROLE SUR LE TERRAIN

### Récepteur MP01

Le MP01 est un récepteur à écran tactile avec tous les paramètres à portée de main. Trouvez un résumé de toutes les alarmes pour vous permettre d'agir rapidement.

Facile à installer, configurations différentes pour diverses applications disponibles.

### Récepteur d'analyse de tendance MP02

Le MP02 permet de visualiser et d'analyser les tendances des données de production par une interface conviviale et un ensemble d'installation et de mise en œuvre rapide. Facile à installer, connexion possible à tous les ports numériques. Affichez, comparez les données et trouvez les informations exactes pour prendre une décision.



## SUPERVISEUR DE LABORATOIRE M8

Le logiciel est basé sur le M8, logiciel de laboratoire multi-lignes, offrant un aperçu complet des données de production. Il dispose d'un récapitulatif d'alarmes pour une gestion centralisée et une intervention rapide. Il peut aller au-delà de la simple notification d'alarme et donner un véritable aperçu pour aider à la résolution d'un problème. Le M8 visualise facilement les tendances, examine les cycles de production et peut surveiller directement la production des boissons.

