

ProcesScan™ 2

Řízení procesu v reálném čase pro lepší standardizaci mléka



ProcesScan™ 2 je plně automatizované on-line řešení řízení procesu standardizace tekutého mléka, které poskytuje výhodu kontinuální a simultánní analýzy parametrů složení mléka v kombinaci s vynikajícím výkonem a přesností technologie FTIR.

Dosáhněte svých cílů s kontinuální analýzou FTIR

Zjistěte změny ve výrobním procesu v reálném čase. Stálý a reprezentativní odběr vzorků v kombinaci s vysokou frekvencí zajišťuje přesné a reprezentativní výsledky a umožňuje vám přiblížit standardizaci mléka stanoveným cílům.

Snadná předvídatelnost výkonu

Díky globálním kalibračním modelům připraveným k použití můžete ProcesScan 2 okamžitě zprovoznit. ProcesScan 2 nemá žádný drift a poskytuje vždy stejně vysokou úroveň stability měření a zajišťuje identický výkon u více přístrojů.

Efektivní provoz podporovaný připojenými službami

ProcesScan 2 je podporován nejlepšími digitálními funkcemi ve své třídě, které zajišťují optimální analytický výkon a provozuschopnost. Získejte přehled o analytických datech napříč jednotlivými přístroji nebo celými populacemi přístrojů pomocí nástrojů pro správu zařízení a chraňte svou investici pomocí plánu služeb a podpory SmartCare™.

Typ vzorku

Tekuté mléko, tekuté mléko s vysokým obsahem proteinu a tuku

Parametry

Tuk, protein, laktosa, celková sušina, tukuprostá sušina

Technologie

Fourierova transformace infračervené spektroskopie (FTIR) pro analýzu mléka

Instalační bod

Instaluje se ve výrobním procesu, kde se mléko standardizuje v tekuté fázi.

Specifikace

Technologie	Fourierova transformace infračervené spektroskopie (FTIR)					
Parametry	Tuk, protein, laktosa, celková sušina, tukuprostá sušina					
Typy produktů	Tekuté mléko pro výrobu sýrů, sušeného mléka a konzumního mléka, bez pevných částic nebo sražených bílkovin ve výrobku. Tekuté mléčné výrobky s celkovou koncentrací sušiny < 25 % (WPC/MPC, s vysokým obsahem tuku).					
Přesnost		Garantováno	Typicky		Garantováno	Typicky
	Tuk (0-10 %)	< 0.05	< 0.04	Laktosa (0-7 %)	< 0.05	< 0.04
	Tuk (10-20 %)	< 0.15	< 0.12	TS (8-20 %)	< 0.10	< 0.08
	Protein (0-10 %)	< 0.04	< 0.03	TS (20-25 %)	< 0.18	< 0.14
	Protein (10-20 %)	< 0.13	< 0.10	SNF (4-20 %)	< 0.10	< 0.08
Opakovatelnost*		Garantováno	Typicky		Garantováno	Typicky
	Tuk (0-10 %)	< 0.015	< 0.012	Laktosa (0-7 %)	< 0.015	< 0.012
	Tuk (10-20 %)	< 0.045	< 0.036	TS (8-20 %)	< 0.039	< 0.031
	Protein (0-10 %)	< 0.015	< 0.012	TS (20-25 %)	< 0.068	< 0.054
	Protein (10-20 %)	< 0.034	< 0.030	SNF (4-20 %)	< 0.024	< 0.019
Frekvence výsledků	10 sekund (20 sekund u vysoce viskózních produktů)					

Technické specifikace a požadavky na instalaci

Stupeň krytí	IP56
CIP a CIP teplota	Plně kompatibilní s CIP. Maximální teplota 95 °C
Teplota produktu	3-65 °C
Okolní podmínky	Vlhkost: < 93% RH (45 °C). Teplota: 5-45 °C
Procesní tlak	Maximální statický tlak 10 barů (145 PSI). Tlakové rázy maximálně 20 barů (290 PSI).
Rozměry výrobní linky	Minimální DN 40, OD 1 1/2", IPS 2" a ISO 42.4.
Vlhkost	< 93 % RH
Rozměr potrubí	Stejně nebo větší než DN 50, OD 2 1/2", IPS2 nebo ISO 60,3
Přístupová jednotka Varinline	Ø68 (typ N)
Zdroj vody, chlazení	Minimální průtok 0,1 l/min. Teplota: 2-20°C
Demineralizovaná voda (Zero water)	Spotřeba: 9 litrů/den ISO 3696 třída 3 nebo ASTM D1193-91 typ IV. Vodivost (µS/cm) <5,0.
Hlavní skříň	304 nezerová ocel
Rozměry, skříň	539 mm x 285 mm x 480 mm
Hmotnost, skříň	39,5 kg
Rozhraní s PLC/SCADA	Standardní server OPC UA s možností definovat specifické tagy FOSS. Alternativní KEPServerEX podporující připojení k jiným protokolům PLC.
Síťová připojení	Kabel LAN: Minimálně kategorie 5e STP Zástrčka LAN: RJ45 Maximální vzdálenost kabelu LAN od síťového připojení: 100 metrů
Hygienický standard	3-A sanitární standardy Směrnice EHEDG: Pokyn 8 o hygienických zásadách navrhování