



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. Тилляровского, 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 CO<sub>2</sub>
- Результаты измерения в 6 раз быстрее, чем при использовании классических методов
- Модульная концепция: 10+ параметров, важных для индустрии
- Нулевое влияние растворенного CO<sub>2</sub> 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 CO<sub>2</sub> 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 подготовки 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 CO<sub>2</sub> 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 CO<sub>2</sub>
- 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 CO<sub>2</sub>
- 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 CO<sub>2</sub> 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 O<sub>2</sub> и pH
- Повышайте эффективность системы и уверенность в качестве конечного продукта путём добавления опциональных модулей
- Уникальный селективный метод измерения CO<sub>2</sub> обеспечивает высочайшую повторяемость 0,005 об. %
- Высочайшая точность: определение истинного количества CO<sub>2</sub>
- Отсутствие влияния на измерение других растворенных газов, таких как воздух или азот
- Автоматическое обнаружение ошибок при заполнении ячейки измерения плотности и ячейки измерения CO<sub>2</sub> 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 <sup>3</sup>	0 - 3 г/см <sup>3</sup>
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 <sub>2</sub> PO <sub>4</sub>
Диапазон измерения концентрации CO <sub>2</sub>	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 <sub>2</sub>	0 - 4 ppm	0 - 4 ppm
Диапазон измерения pH	0 - 14	0 - 14
Повторяемость измерения плотности	0.00001 г/см <sup>3</sup> (DMA 4101); 0.000005 г/см <sup>3</sup> (DMA 4501); 0.000001 г/см <sup>3</sup> (DMA 5001)	0.000005 г/см <sup>3</sup> (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 <sub>2</sub>	0.005 об.%(0.01 г/л)	0.005 об.%(0.01 г/л)
Повторяемость измерения концентрации O <sub>2</sub>	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