

MISURA DI UMIDITÀ / OLIO / ACIDO OLEICO NELLE OLIVE

La misura del contenuto di umidità e l'ammontare dei grassi nelle olive è importante. L'umidità e l'olio sono misurati nella pasta residua all'uscita dalla centrifuga, dopo separazione dalla parte solida dell'oliva. Questa informazione è utilizzata per controllare la velocità della centrifuga, e anche per controllare la quantità di talco che è aggiunto alla pasta di olive all'uscita dal frantoio. Il talco è aggiunto per ottenere una pasta omogenea. Più elevato il contenuto di umidità più elevata la quantità di talco richiesta.

POSIZIONAMENTO del SENSORE

Il trasmettitore deve essere localizzato in una posizione conveniente all'uscita dalla centrifuga, possibilmente il più vicino possibile allo scarico della centrifuga stessa, in modo da poter utilizzare un adeguato segnale di controllo. Il sensore deve anche essere dotato di accessorio per far fluire un piccolo flusso di aria pulita esente da olio, che tiene pulita la finestra di illuminazione del sensore.

PRECISIONE DELLA LETTURA

La misura dell'umidità/olio/acido oleico nelle olive è un'applicazione ben documentata e compresa.

L'accuratezza tipica è di +/- 0,2 % di umidità.

La lunghezza d'onda di misura, l'algoritmo e i parametri del sensore sono predisposti in fabbrica.

La calibrazione è semplice ed è stabilmente memorizzata. Dopo un'eventuale interruzione di rete il sensore si riaccende automaticamente e non sono necessari interventi dell'operatore sulla calibrazione stessa.

Il campo di uscita analogica può essere facilmente regolato in funzione delle esigenze dei PLC o dei sistemi di controllo.

Sono disponibili inoltre interfacce "plug in": Ethernet TCP/IP, DeviceNet, Can Bus, Modbus.

Software Win 95/WIN3.x (e superiori) per 1-32 sensori

WindowOPC-DDE Server

I NIR-M5 sono garantiti per 24 mesi per tutte le parti e il lavoro.