

MISURA DI UMIDITÀ NELLE POLPE DI BARBABIETOLE

Il trasmettitore di umidità NIR-M5 può essere utilizzato per misurare il livello di umidità nella polpe di barbabietole. Il Trasmittitore di umidità NIR-M5 è installato spesso dopo l'essiccatore per dare al produttore l'abilità di controllare manualmente la temperatura dell'essiccatore.

NIR-M5 utilizza la tecnologia NIR (Near Infrared = vicino infrarosso). Questo è un ben conosciuto e accettato principio che consente al trasmettitore di misurare in continuo l'umidità senza contatto.

POSIZIONAMENTO del SENSORE

Il trasmettitore dovrebbe essere installato sopra il nastro trasportatore che trasporta le polpe di barbabietola. La base del sensore dovrebbe essere posizionata ad una distanza di circa 25 cm dalle barbabietole e in maniera perpendicolare al nastro trasportatore. Variazioni dell'altezza del prodotto non influenzeranno la lettura.

PRECISIONE DELLA LETTURA

La misura dell'umidità nelle polpe di barbabietole è una applicazione ben conosciuta e documentata. La calibrazione, la lunghezza d'onda di misura, l'algoritmo e i requisiti del sensore sono tutti installati in fabbrica. L'accuratezza di misura tipica è $\pm 0,2\%$. Tipici campi di misura analogici sono da 0 a 25% di umidità. L'uscita analogica del trasmettitore può essere facilmente aggiustata per ottimizzare PLC o sistemi di registrazione.