

Das vollautomatische
Labor für die
Getränkeindustrie

ALAB 5000 Serie



Willkommen in der Welt der **maximalen Produktivität**

Inspiziert von jahrzehntelanger Erfahrung in der Getränkeindustrie ist dies ein vollautomatisches Messsystem, auf das Sie sich verlassen können.

Die ALAB 5000-Serie, die für den Einsatz in Produktionsumgebungen konzipiert wurde, führt die automatisierte Qualitätskontrolle in die Getränkeindustrie ein. Sie hält wiederholte Probenahmeintervalle ein und führt rund um die Uhr Qualitätskontrollen von verpackten Getränken durch. Diese Systeme arbeiten nahtlos entweder unabhängig neben Ihrer Produktionslinie oder als vollständig integrierte Komponente.

Verschiedene Konfigurationsmöglichkeiten für alle Ihre Bedürfnisse

- ALAB 5000 Analytic: Entwickelt für die schnelle Qualitätskontrolle von Getränken wie Bier, Softdrinks und Wasser. Vollautomatische Analyse von verpackten Getränken zur Bestimmung der wichtigsten physikalischen und chemischen Parameter.
- ALAB 5000 Torque: Vollautomatische Messung des Öffnungs- und Ringbruchdrehmoments einer Vielzahl von Verschlüssen und Flaschen.

WEITERE
INFORMATIONEN



[www.anton-paar.com/
apb-alab-5000](http://www.anton-paar.com/apb-alab-5000)



Zuverlässige Qualitätskontrolle durch Automatisierung

Alles aus einer Hand – das gesamte Messsystem und die Automation kommen von Anton Paar und ergeben zusammen eine leistungsstarke Analyselösung.

1 ALAB 5000 Torque

2 ALAB 5000 Analytic



Geringere Abhängigkeit vom Bediener, optimierte Effizienz

- Echtzeit-Ergebnisse an der Produktionslinie zur Vermeidung von kostspieligen Abweichungen von der Spezifikation
- Konsistente, zuverlässige Ergebnisse durch einheitliche Behandlung jeder Probe, was menschliche Fehler ausschließt
- Intuitive Benutzeroberfläche, die das Testen vereinfacht und den Bedarf an umfangreicher Bedienschulung reduziert

Verbesserte Konformität und Messgenauigkeit

- Automatische Reinigung und Systemprüfungen, die zuverlässige, reproduzierbare Messungen gewährleisten und das Risiko von Abweichungen minimieren
- Leicht zugängliche numerische und grafische Daten über die Benutzeroberfläche für klare Einblicke
- Sichere Speicherung von Messdaten und automatische Übertragung an das LIMS-System, um eine lückenlose Dokumentation zu gewährleisten

Eine flexible Lösung für alle Verpackungsarten

- Testen einer breiten Palette von Verpackungsarten und -größen
- Betrieb als eigenständiges System oder angeschlossen an die Abfüllanlage

Automatisierte Getränkeanalyse

ALAB 5000 Analytic

Das ALAB 5000 Analytic wurde für die nahtlose Integration in Produktionsumgebungen entwickelt und kombiniert die hochmodernen Analysegeräte von Anton Paar mit jahrzehntelanger Erfahrung in der Qualitätskontrolle. Es dient dem schnellen und direkten Testen an der Produktionslinie und gewährleistet eine hervorragende Qualität von Getränken wie Bier, Softdrinks und Wasser.

Das System liefert eine umfassende Gasanalyse für kohlenstoffhaltige Getränke, indem es präzise den Gesamtsauerstoffgehalt (TPO) und den CO₂-Gehalt in der Verpackung misst. Darüber hinaus berechnet die fortschrittliche Dichtemessung die Extraktkonzentration und den Zuckergehalt (Brix), während die Module für Alkohol, Farbe, pH-Wert und Trübung die Möglichkeiten erweitern, um die verschiedensten Anforderungen an Getränketests zu erfüllen.



Robuste Bauweise für den Einsatz direkt in der Produktion

Die geschlossene Konstruktion des Systems sorgt dafür, dass es auch bei hoher Temperatur und Luftfeuchtigkeit eingesetzt werden kann. Eine Klimaanlage und die Versorgung mit trockener Luft sorgen für stabile Umgebungsbedingungen, sodass die Messgeräte direkt neben der Produktionslinie eingesetzt werden können.



Messungen direkt in der Produktionsumgebung für schnelle Ergebnisse und Analysen

Mit einer Messzeit von acht Minuten direkt an der Produktionslinie können Sie mehr Messungen als je zuvor durchführen. Es besteht keine Notwendigkeit für spezialisierte (und teure) QC-Teams für Routinekontrollen, denn jedes Mitglied des Produktionsteams kann auf Abweichungen reagieren. Und da Sie sofort auf Abweichungen reagieren können, sparen Sie Produktionskosten durch Verhinderung von Ausschuss.



Hochwertige Messgeräte für reproduzierbare Ergebnisse

Zur Vervollständigung der ALAB-Analyse werden marktübliche Messgeräte von Anton Paar verwendet: Das TPO 5000 führt die Probenahme durch und misst den Sauerstoff im Kopfraum sowie den gelösten Sauerstoff. Das Messgerät befördert die Probe auch an das angeschlossene Messsystem für verpackte Getränke zur weiteren Analyse. Die konsistente Probenvorbereitung ohne Bedienerinfluss garantiert eine präzise, reproduzierbare Gasanalyse für TPO und CO₂.

→ Parameter:
Alkohol
Farbe
Extrakt
Kalorien
pH

Trübung
TPO
HSV
CO₂
... und vieles mehr

ERFAHREN SIE MEHR



www.anton-paar.com/apb-alab-analytic-video



Automatische Drehmomentmessung

ALAB 5000 Torque

Das ALAB 5000 Torque führt eine vollautomatische Messung des Öffnungs- und Ringbruchdrehmoments in 30 Sekunden (pro Flasche) durch. Es minimiert die menschliche Interaktion, wodurch die Effizienz gesteigert und die Sicherheit erhöht wird. Es kann an neue oder bestehende Abfüllanlagen angeschlossen oder eigenständig verwendet werden.

→ Parameter:
Öffnungsdrehmoment der Verschlüsse
Ringbruchdrehmoment

ERFAHREN SIE MEHR



www.anton-paar.com/apb-alab-torque-video



Gold-Bottle-Verifizierung zur Überprüfung des Messsystems

Das ALAB 5000 Torque wird mit unserer Gold-Bottle-Drehmomentverifizierung geliefert, um immer verlässliche Messergebnisse sicherstellen zu können.



Automatische Flaschenerkennung

Flaschenhöhe und -durchmesser werden automatisch vor der Drehmomentmessung überprüft.



Ein System für verschiedenste Flaschengrößen

Mit seinem Universaladapter für eine Vielzahl von Verschlussdurchmessern kann das ALAB Torque 5000 das Öffnungsdrehmoment von Verschlüssen mit einem Durchmesser von 25 mm bis 40 mm messen. Die Drehmomentkurve kann am Bildschirm angezeigt oder an ein Datensystem übertragen werden.



ALAB 5000 Analytic		
	Spurenbereichsensor	Weitbereichsensor
	↓	↓
Sauerstoff in der Gasphase	0 hPa bis 45 hPa	0 hPa bis 1.000 hPa
Gelöstsauerstoff	0 ppm bis 2 ppm	0 ppm bis 45 ppm
Dichte	0 g/cm ³ bis 3 g/cm ³	
Alkohol (optional)	0 % v/v bis 12 % v/v	
Stammwürze (optional)	0 °Plato bis 30 °Plato	
Farbe (optional)	0 EBC bis 120 EBC	
CO ₂ -Konzentration	0 Vol. bis 5,5 Vol. bei 35 °C, 0 Vol. bis 10 Vol. < 10 °C	
Trübung (optional)	0 EBC bis 100 EBC/0 NTU bis 400 NTU	
pH-Wert (optional)	pH 0 bis pH 14	
Typische Messdauer pro Probe	8 min	
Umgebungstemperatur	2 °C bis 49 °C	
Relative Feuchte (nicht kondensierend)	bei 2 °C bis 35 °C: 0 % bis 90 %, bei > 35 °C: 0 % bis 50 %	
Gebindedurchmesser	55 mm bis 95 mm	
Gebindehöhe	80 mm bis 300 mm	
Gebindevolumen*	150 ml bis 2.000 ml	
Abmessungen TPO-Gehäuse (L x B x H)	1.750 mm x 880 mm x 2.430 mm	
Gewicht TPO-Gehäuse	Ca. 670 kg	
Gehäuseabmessungen des Messsystems für verpackte Getränke (L x B x H)	560 mm x 950 mm x 2.110 mm	
Gehäusegewicht des Messsystems für verpackte Getränke	Ca. 230 kg	

* Nur für TPO, >260 ml für TPO und Messsystem für verpackte Getränke

ALAB 5000 Torque	
	↓
Messbereich	0 Nm bis 2 Nm
Typische Messzeit	30 s
Umgebungstemperatur	2 °C bis 49 °C
Relative Feuchte (nicht kondensierend)	bei 2 °C bis 35 °C: 0 % bis 90 %, bei > 35 °C: 0 bis 50 %
Gebindedurchmesser	55 mm bis 95 mm
Gebindehöhe	80 mm bis 300 mm
Verschluss-Durchmesser:	25 mm bis 40 mm
Bedienung	19"-Multi-Touch-Industrie-PC 1920 x 1080 px

Markennamen

ALAB (017423997)

Zuverlässig. Konform. Qualifiziert.

Unsere gut ausgebildeten und zertifizierten Servicetechnikerinnen und -techniker stehen bereit, um Ihr Gerät optimal instand zu halten.

ERFAHREN SIE MEHR



www.anton-paar.com/
service



Maximale Betriebsdauer

Unabhängig davon, wie intensiv Sie Ihr Gerät nutzen: Wir helfen Ihnen, es in einem perfekten Zustand zu halten und Ihre Investition zu schützen. Auch nach Abkündigung eines Gerätes stellen wir Ihnen über einen Zeitraum von mindestens 10 Jahren jeden Service und jedes Ersatzteil zur Verfügung, das Sie benötigen könnten.



Garantieprogramm

Wir sind von der hohen Qualität unserer Messgeräte überzeugt. Deshalb gewähren wir eine umfassende dreijährige Garantie. Dafür stellen Sie lediglich sicher, dass Sie den entsprechenden Wartungsplan einhalten. Es ist möglich, die Garantie für Ihr Gerät auch über das Ablaufdatum der Garantie hinaus zu verlängern.



Kurze Antwortzeiten

Wir wissen: Zeit ist Geld! Daher beantworten wir Ihr Anliegen innerhalb von 24 Stunden. Bei uns erhalten Sie unkomplizierte Hilfe von freundlichen, kompetenten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und nicht von Bots.



Ein weltweites Servicenetzwerk

Unser großes Servicenetzwerk für Kundinnen und Kunden umfasst 86 Standorte mit mehr als 600 zertifizierten Servicetechnikerinnen und -technikern. Die Lage Ihres Standortes spielt keine Rolle: Eine Servicetechnikerin oder ein Servicetechniker von Anton Paar ist immer in Ihrer Nähe.

