

Des solutions pour vos **boissons non alcoolisées**

Aperçu des boissons non alcoolisées



Analyse des laboratoires leaders sur le marché

La mesure de la masse volumique est cruciale pour garantir la qualité suprême de vos boissons rafraîchissantes. Que vous analysiez des boissons gazeuses diététiques ou ordinaires, notre portefeuille offre exactement ce dont vous avez besoin. Nos instruments permettent de réaliser des analyses de pointe sur l'ensemble du processus de production des boissons non alcoolisées. Elles sont toujours supérieures et vous donnent une longueur d'avance sur la concurrence.





1



2



3



4



5

1

Analyse révolutionnaire des boissons par le leader du marché

- Mesurez simultanément sept paramètres de contrôle de la qualité en seulement cinq minutes
- Combinez jusqu'à quatre instruments pour une analyse complète de la qualité, ce qui vous permet d'économiser deux heures de préparation et de nettoyage par jour
- Suivez de près les processus et la mise sur le marché des produits
- Utilisez des appareils portables pour un contrôle de qualité rapide et fiable sur site et sur le terrain

REGARDER LA VIDÉO



2

Efficacité maximale pour le CQ

- Réduisez les déchets, rationalisez les opérations et garantisiez une qualité constante
- Obtenez les résultats 6 x plus rapidement que les méthodes traditionnelles
- Réduisez de jusqu'à 75 % l'analyse de référence du Diet alimentaire
- Optimisez le mélange et la carbonatation, et garantisiez la confiance dans votre produit final
- Automatisez le remplissage et le nettoyage d'un maximum de 24 échantillons d'affilée

REGARDER LA VIDÉO



3

Des dizaines d'années d'expérience en application

- Vous savez que vous travaillez avec un partenaire qui a plus de 40 ans d'expérience dans ce domaine
- Tirez parti de notre expertise en matière d'applications, où et quand vous en avez besoin
- Appuyez-vous sur la même expertise que celle accédée par les responsables du contrôle qualité du monde entier et de tous les secteurs d'activité

REGARDER LA VIDÉO



4

Caractéristiques des densimètres leaders du marché

- Tirez parti de fonctions d'utilisation telles que plus de 30 flux de travail guidés et la détection automatique des bulles pour rendre vos mesures de masse volumique plus faciles que jamais
- Bénéficiez d'une compensation automatique des effets thermiques sur le tube en U et maintenez ces effets au minimum pendant toute la durée de vie de l'instrument.
- Rationalisez vos données de gestion avec AP Connect, notre logiciel d'exécution de laboratoire

REGARDER LA VIDÉO



5

Un service d'experts, garanti

- Vous savez que vous bénéficiez de la qualité Anton Paar en matière de durabilité et de service
- Bénéficiez d'une garantie de 3 ans pour chaque produit
- Accédez à notre réseau mondial de services chaque fois que vous en avez besoin
- Bénéficiez d'une assistance dans votre langue locale
- Sachez que vous avez accès à des pièces de rechange pendant au moins 10 ans après l'achat

REGARDER LA VIDÉO



Une technologie toujours supérieure



La masse volumique est le paramètre standard reconnu pour évaluer la qualité d'une boisson non alcoolisée. C'est la base d'une mesure Brix et Diet très précise, que vous pouvez obtenir grâce à notre technologie leader sur le marché.

En combinant la vitesse du son et la masse volumique, vous pouvez déterminer l'état actuel du processus d'inversion du sucre, ce qui fait de l'inversion manuelle une chose du passé.

Bénéficiez d'une précision inégalée sur le marché

- Mesure de la masse volumique avec une précision de 3 à 6 chiffres, en fonction de l'instrument
- Sachez que vos mesures ne sont pas affectées par le milieu environnant (par exemple, l'altitude)
- Obtenez une reproductibilité exceptionnelle à chaque fois

Restez en conformité avec les normes industrielles

- Restez conforme avec toutes les normes que vous devez respecter
- Passez facilement les audits et les inspections de laboratoire

Obtenez une vue en direct de la cellule de mesure avec U-View™

- Contrôlez le processus de remplissage de l'échantillon grâce à une image de haute qualité de la cellule de verre sur l'écran haute résolution (1280 x 800 px)
- Vérifiez que les échantillons sont correctement remplis et que les mesures sont conformes aux images stockées
- Imprimez les résultats avec ou sans images U-View™ ou transférez cet ensemble de données vers vos systèmes LIMS.

Accomplissez vos tâches avec rapidité et efficacité

- Accédez à votre menu favoris directement depuis l'écran à 10,4" en utilisant la zone d'accès rapide
- Attribuez différents niveaux utilisateurs pour prévenir un changement accidentel.
- Recevez des alertes du système ou d'exploitation et le statut actuel d'un passeur automatique ou de module de mesure.

Assurez un remplissage correct de l'échantillon avec FillingCheck™

- Bénéficiez d'un contrôle automatique de la qualité du remplissage
- Détection des erreurs en temps réel et documentation automatique pour vérification ultérieure
- Sachez que vous disposez de la détection de bulles la plus fiable du marché grâce à notre méthode brevetée d'excitation pulsée

Notre portefeuille de produits pour l'analyse des boissons gazeuses

Leader du marché



DMA 35 : notre densimètre portable

- Effectuez un contrôle de qualité rapide et fiable pendant la production de sirop avec seulement 2 ml d'échantillon
- Un appareil - remplace tous les aéromètres en verre et pycnomètres sur le lieu de travail
- Tirez parti de la gamme de viscosités la plus large du marché
- Stockez et exportez plus de 1 000 résultats vers une imprimante ou un PC
- Bénéficiez d'un traitement rapide des échantillons grâce à l'interface RFID et à la fonction Bluetooth

DMA 501, DMA 1001 : nos densimètres avancés à 3 et 4 chiffres

- Cette solution autonome permet d'effectuer des contrôles de qualité sur les lignes de production et dans les installations de stockage
- Bénéficiez d'un rapport qualité-prix inégalé
- Résistance aux déversements, auto-diagnostic, pas de corrosion en raison de l'absence de ventilation
- Conversion automatique de la masse volumique en concentration (plus de 60 tables de conversion)



DMA 4501 :
Best-seller



DMA 4101, DMA 4501, DMA 5001 : les densimètres les plus rapides et les plus précis

- Suivez et éliminez les variations de votre production, et obtenez une constance dans chaque lot
- Obtenez des résultats précis à 4 chiffres en 20 secondes (ou jusqu'à 6 chiffres pour une précision encore plus grande)
- Reposez sur une technologie éprouvée depuis plus de 40 ans
- Bénéficiez d'un débit plus élevé grâce au remplissage, à la mesure et au nettoyage automatisés
- Connexion à divers instruments Anton Paar pour des mesures multiparamétriques à tout moment



DMA 4501 Diet : La mesure de régime en toute simplicité

- Mesurez % Diet, °Brix, et masse volumique pour les boissons ordinaires et diététiques, les boissons énergétiques et l'eau gazeuse
- Réduisez de 75 % l'analyse de référence du Diet alimentaire
- Combinez jusqu'à quatre instruments pour déterminer tous les paramètres de qualité en une seule fois
- Gérez facilement le contrôle de la qualité grâce à des ajustements de régime guidés

Soft Drink Analyzer M : masse volumique et sonomètre, le meilleur des deux mondes

- Obtenez l'état exact de l'inversion du sucre et définissez le taux de dilution
- Mesurez le °Brix, le °Brix frais, le °Brix inversé et le degré d'inversion en une seule fois
- Aucune inversion manuelle forcée requise
- Choisissez parmi plusieurs instruments Anton Paar pour des mesures multiparamétriques
- Déterminez la qualité du produit de votre boisson non alcoolisée en moins de cinq minutes



Contrôle de qualité portable : n'importe où, n'importe quand

Buy online
shop.anton-paar.com

DMA 35 : un densimètre portable pour le terrain

Des densimètres conçus pour durer

Le DMA 35 est durable. Mais ne nous croyez pas sur parole.

- Classe de protection IP54 : les applications industrielles et de terrain difficiles ne posent aucun problème
- Protection supplémentaire en caoutchouc autour de la cellule de mesure
- Remplacez tous les aéromètres en verre sur votre lieu de travail et obtenez la précision attendue
- Cellule de mesure remplaçable pour l'entretien par le bricoleur

Le contrôle de qualité sur site devient plus facile

Bénéficiez d'un contrôle de qualité rapide et fiable pendant la production de sirop sur site et sur le terrain.

- Mesures avec seulement 2 ml d'échantillon, pas besoin de le transférer dans un laboratoire
- Contrôle gestuel pour des mesures à une seule main
- Peut être utilisé avec des gants
- Exportation rapide des résultats vers une imprimante ou un PC à des fins de documentation et d'analyse
- L'interface RFID et le Bluetooth rationalisent vos opérations et vous font gagner du temps sur le terrain

DMA 35

Concentration de sucre (précision)

0,25 °Brix

Masse volumique (précision)

0,001 g/cm³



EN SAVOIR PLUS



www.anton-paar.com/
apb-softdrinks-dma35

Passez à l'analyse en laboratoire

Buy online
shop.anton-paar.com

DMA 501, DMA 1001 : densimètres compacts

Révolutionnons la façon dont vous utilisez la masse volumique

Nos densimètres numériques compacts changeront la façon dont vous effectuez le contrôle qualité. Utilisez des fonctions intuitives qui vous aident à utiliser les instruments immédiatement après la livraison.

- Quantités de sortie prédéfinies pour l'analyse des boissons non alcoolisées
- Flux de travail guidés pour les utilisateurs
- Surveillance de l'état
- Dispositions d'écran personnalisables

Nous vous soutenons en matière de traçabilité

Lorsque vous travaillez avec nous, vous savez que vos résultats sont traçables.

- FillingCheck™ et U-View™ supervisent la qualité du remplissage, donnent des alertes et stockent une image complète pour les vérifications ultérieures
- Exportation de données après chaque mesure via un réseau de partage de fichiers ou un port USB
- Compatible avec AP Connect, notre logiciel d'exécution de laboratoire

DMA 501

Concentration de sucre (précision)

0,25 °Brix

Masse volumique (précision)

0,001 g/cm³

DMA 1001

0,025 °Brix

0,0001 g/cm³



EN SAVOIR PLUS



www.anton-paar.com/
apb-softdrinks-cdma

Une vitesse et une précision de niveau supérieur

DMA 4101, DMA 4501, DMA 5001 : nos densimètres modulaires les plus rapides et les plus intelligents

Le DMA : toujours supérieur

- Précision à 4 chiffres en 20 secondes
- La méthode brevetée d'excitation pulsée garantit une précision, une répétabilité et une reproductibilité de pointe
- Stockage pour 10.000 mesures
- Le mode de mesure ultra-rapide stimule la productivité
- Décisions instantanées de réussite ou d'échec en matière de contrôle de la qualité en définissant des limites pour différents échantillons
- Conformité avec une gamme des normes de l'industrie
- Précision jusqu'à 6 chiffres

La puissance de l'analyse à paramètres multiples

- Connectez votre appareil à différents modules de mesure Anton Paar pour obtenir un système de mesure complet
- Obtenez tous les paramètres de contrôle de qualité pertinents à partir d'un seul échantillon
- Mesure jusqu'à sept paramètres en une seule fois
- Augmentez votre efficacité, votre productivité et votre sécurité grâce aux passeurs d'échantillons automatisés

Des fonctionnalités qui simplifient votre flux de travail

- FillingCheck™ détecte les microbulles en quelques secondes
- U-View™ montre une image zoomable de la cellule de mesure
- Compensation automatique des effets de la température grâce à Thermo Balance™
- Flux de travail guidés pour les utilisateurs
- Compatible avec AP Connect, notre logiciel d'exécution de laboratoire

	DMA 4101	DMA 4501	DMA 5001
Concentration de sucre (précision)	0,025 °Brix	0,015 °Brix	<0,01 °Brix
Masse volumique (précision)	0,0001 g/cm ³	0,00005 g/cm ³	0,000005 g/cm ³

Mesure de régime, En toute simplicité

DMA 4501 Diet : mesure directe pour régime avec une solution tout-en-un

Un contrôle de qualité rationalisé, une meilleure qualité des produits

- Analysez votre boisson non alcoolisée en trois à six minutes uniquement (selon la configuration du système), soit plus de 6 fois plus vite qu'avec les méthodes traditionnelles
- Mesurez le % diététique et le °Brix
- Analysez la totalité de votre portefeuille de boissons gazeuses : les boissons gazeuses ordinaires, hypocaloriques et light, les boissons énergétiques et l'eau gazeuse

Contrôle de qualité des boissons gazeuses suralimentées

- Aucune intervention de l'opérateur grâce au remplissage automatique sous pression directement à partir de bouteilles en verre, de bouteilles en PET et de boîtes de conserve
- Le dégazage et la filtration ne sont pas nécessaires, ce qui vous permet d'économiser jusqu'à sept minutes par échantillon
- Faites l'expérience d'un test sans problème grâce à la correction automatique du CO₂ et à un processus d'ajustement convivial guidé par un logiciel, rendant le contrôle de la qualité des produits diététiques accessible à tous

Utilisation intuitive, entièrement personnalisable

- Des assistants intégrés guident les opérateurs dans les étapes de mesure et de réglage
- Large gamme de quantités de sortie préconfigurées
- Compatible avec AP Connect, notre logiciel d'exécution de laboratoire
- Réglage automatisé des capteurs en ligne via le logiciel Davis 5 - pas besoin d'intervention manuelle de l'opérateur

	DMA 4501 Diet
% Diet (écart-type de répétabilité)	0,5 % Diet
Concentration de sucre (précision)	0,01 °Brix
Masse volumique (précision)	0,00001 g/cm ³

EN SAVOIR PLUS



www.anton-paar.com/apb-softdrinks-dma



EN SAVOIR PLUS



www.anton-paar.com/apb-softdrinks-dma4501-diet



Analyse d'inversion de sirop

Mesure de la masse volumique et de la vitesse du son. Le meilleur des deux mondes.

Pour les produits qui utilisent le saccharose comme édulcorant, le Soft Drink Analyzer M détermine numériquement le processus d'inversion du sucre en seulement 5 minutes - pas besoin de procéder à une inversion forcée. Il utilise une combinaison unique de technologie de masse volumique et de vitesse du son dans un seul appareil et est parfait pour mesurer la teneur en sucre dans les boissons gazeuses, les sirops et les HFCS.

Combinez le Soft Drink Analyzer M avec un passeur d'échantillons (en option : avec un module de mesure %Diet) pour mesurer les sirops et les échantillons dégazés, ou utilisez-le dans un système multiparamétrique pour le QC hors de l'emballage final.

Un seul instrument permet de traiter les solutions sucrées dans tous les états

- Obtenez des résultats très précis grâce à la détection et la compensation automatisées de la viscosité d'un échantillon.
- Analysez tous les échantillons avec un seul instrument - du sirop au produit fini

Des résultats précis et reproductibles

- Répétabilité leader du marché : 0,000001 g/cm³ (masse volumique), 0,1 m/s (vitesse du son)
- Obtenez les meilleurs résultats sur le marché, combinés à nos caractéristiques d'instruments intelligents comme U-View™
- Détectez les moindres écarts dans votre production grâce à notre méthode brevetée d'excitation pulsée
- Optimisez votre production et recevez votre produit parfait à chaque fois

La confiance dans chaque mesure

- Le FillingCheck™ génère et enregistre des messages d'avertissement de remplissage aussi bien pour la masse volumique que pour les cellules de vitesse du son
- La gestion de la température ThermoBalance™ élimine les dérives causées par le stress thermique (ne nécessite qu'un seul ajustement à une température donnée).

Soft Drink Analyzer M

Concentration de sucre (précision)	<0,01 °Brix
Brix frais (écart-type de répétabilité)	0,02 °Brix
Brix inversé (écart-type de répétabilité)	0,02 °Brix
Masse volumique (précision)	0,000007 g/cm ³
Vitesse du son (écart-type de répétabilité)	0,1 m/s

EN SAVOIR PLUS



www.anton-paar.com/apb-softdrinks-sda-m



L'expérience du rêve

Vous rêvez d'un instrument intelligent qui vous indique le chemin de la mesure et qui, si vous vous trompez, vous ramène directement sur le bon chemin. Un instrument supérieur qui vous dit que votre mesure contient des bulles, vous montre l'image de la caméra et vous demande de la répéter. Un instrument aussi intuitif qu'un smartphone.

Conception de l'utilisabilité

Le logiciel qui équipe nos densimètres compacts et de table, d'autres ne peuvent qu'en rêver. C'est la raison pour laquelle les mesures sont si rapides et intuitives. Associé aux systèmes d'exploitation révolutionnaires, il garantit une convivialité maximale et une expérience similaire à celle d'un smartphone grâce à des profils spécifiques à l'industrie, plus de 30 flux de travail guidés pour l'utilisateur et plus de 200 tables de conversion disponibles.

Fonctionnalités intelligentes

Un instrument aussi intelligent qui pense pour vous : un débit d'échantillons efficace, une personnalisation du profil industriel, des diagnostics d'échantillons rapides avec le nouveau FillingCheck™ automatique piloté par algorithme et des mesures uniques fiables. La configuration automatisée de l'interface utilisateur spécifique à l'industrie offre une expérience de mesure prête à l'emploi et hors du commun.

Données de rêve : logiciel d'exécution de laboratoire AP Connect

Vous avez un rêve : celui d'un laboratoire libérateur, sans papier, qui élimine les erreurs de transcription et garantit la qualité des données. Vous avez un rêve : celui d'un laboratoire où les données dont vous avez besoin pour passer les audits sont disponibles en un clin d'œil, du bout des doigts. Il suffit de brancher l'instrument sur notre logiciel d'exécution de laboratoire AP Connect pour réaliser un laboratoire sans la moindre feuille de papier. AP Connect connecte vos instruments, communique les informations de mesure et garantit la conformité. Stockez 10 000 mesures dans un espace numérique unique, avec des rapports de sortie définis par l'utilisateur. Le logiciel est disponible en huit langues différentes.



Flexible pour différentes applications

1 Contrôle du sirop et de l'édulcorant dans la siroperie

Comme le sucre subit une inversion au cours de la production de boissons sans alcool, vous devez analyser les changements de masse volumique. La combinaison des mesures de masse volumique et de vitesse du son vous aide à déterminer l'étendue de l'inversion du sucre et à quantifier le °Brix inversé (après inversion complète) dans la boisson non alcoolisée finale.

2 Contrôle du sirop lors de la production de boissons rafraîchissantes

Les mesures de masse volumique et de vitesse du son permettent de suivre l'inversion du sucre, ce qui garantit un dosage précis du sirop et le maintien de la qualité du produit.

3 Mélange de sirop finis

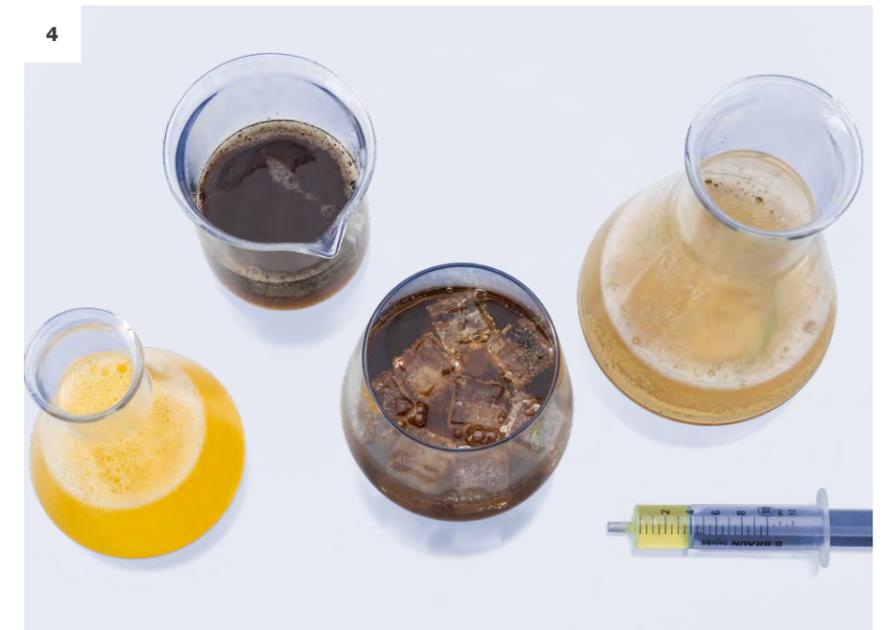
L'étape finale du mélange du sirop dans la production de boissons non alcoolisées, lorsque l'eau, le sucre, les acides, les colorants et les conservateurs sont combinés pour créer le sirop, nécessite un contrôle approfondi afin d'obtenir le niveau de douceur souhaité. Le contrôle des niveaux d'oxygène dissous garantit la qualité du produit, tandis qu'une carbonatation adéquate améliore les sensations gustatives. Les mesures de masse volumique indiquent la concentration de solides dissous, tandis que les mesures de vitesse du son donnent des indications sur l'inversion du sucre et la composition du produit.

4 Mélange et carbonatation

Un dosage précis du CO_2 est essentiel pour obtenir le pétilllement souhaité sans compromettre l'intégrité de l'emballage ou engendrer des coûts inutiles. La surveillance de paramètres clés tels que la concentration en sucre, l'état actuel du processus d'inversion du sucre, le CO_2 , l' O_2 et le pH permet d'obtenir des informations immédiates sur la qualité, la consistance et la stabilité de la durée de conservation du produit. Un contrôle qualité complet à ce stade garantit des sensations gustatives et une efficacité de production optimales.

5 CQ final

Les systèmes de mesure multiparamètres permettent un suivi traçable et fiable des paramètres de qualité, garantissant une composition cohérente dans les usines de production. Les mesures de la masse volumique, de la vitesse du son, de l'indice de réfraction, du °Brix, de la turbidité, du CO_2 , du pH, et de l' O_2 garantissent des produits de haute qualité, en maintenant le goût et la qualité tout au long de la durée de conservation de la boisson.



Créez votre personnalisation

Systeme de mesure

Le cœur de nos systèmes de mesure ?
Nos densimètres toujours supérieurs.

Choisissez parmi les options suivantes :

INSTRUMENTS PRIMAIRES

DMA 4501 Diet

Soft Drink Analyzer M

DMA 4101

DMA 4501

DMA 5001

EN SAVOIR PLUS



www.anton-paar.com/apb-softdrinks-analysis



DIET

DietQC ME

DietQC ME avec option
pour boissons incolores

PASSEUR D'ÉCHANTILLONS

Xsample 320

Xsample 520

INDICE DE RÉFRACTION

Abbemat 500

pH

pH 3101

pH 3201

CO₂, O₂

CarboQC ME

Option O₂ pour
CarboQC ME

Option O₂ Plus pour
CarboQC ME

DISPOSITIF DE REMPLISSAGE

PFD

PFD Plus

OPTIONS DISPONIBLES

Systeme de mesure

Extensions modulaires



DIET

1

- Assurez la production conforme de vos boissons gazeuses diététiques
- Libérez la capacité du laboratoire, réduisez le temps d'analyse des régimes alimentaires de 75 %

Mesurez la concentration des boissons gazeuses diététiques avec DietQC ME. Définissez une référence au début d'un lot, maintenez le CQ et réduisez le nombre d'analyses de référence nécessaires.

CO₂, O₂

2

- Réalisez des mesures précises du CO₂ dissous dans les boissons non alcoolisées
- Pas d'influence exercée par d'autres gaz dissous

Obtenez une répétabilité de 0,005 vol. Comptez sur la détection automatique des erreurs de remplissage pour la cellule de mesure de la masse volumique et du CO₂ pour un fonctionnement sans erreur. Ajoutez le capteur d'oxygène photochimique haute résolution (en option) pour déterminer simultanément la concentration d'O₂ dans votre boisson.

pH

3

- Mesure simultanée du pH optimisée pour l'analyse des boissons
- Correction automatique de la valeur de pH pour l'effet du CO₂ dissous

Déterminez le pH ainsi que d'autres paramètres de qualité. Les modules de mesure pH 3101 et pH 3201 vous permettent de choisir entre des solutions d'analyse avec ou sans pression. Mesurez directement à partir de l'emballage ou à partir d'échantillons dégazés.

PASSEUR D'ÉCHANTILLONS

4

- Éliminez les erreurs de manipulation et gagnez du temps grâce à l'automatisation
- Réduire les coûts par mesure

Bénéficiez d'une gamme d'options d'automatisation. Il convient pour le sirop, les produits intermédiaires, les produits finis et les échantillons de faible ou de grande taille. Nous avons une solution automatisée qui s'adapte à votre entreprise.

INDICE DE RÉFRACTION

5

- Recevez simultanément vos valeurs °Brix basées sur l'indice de réfraction
- Respectez les exigences relatives à la méthode d'analyse

Déterminez vos valeurs °Brix selon la méthode requise. En fonction de la réglementation, vous devez indiquer votre °Brix sur la base de la masse volumique ou de l'indice de réfraction. Soyez prêt pour les deux cas avec une analyse simultanée.

DISPOSITIF DE REMPLISSAGE

6

- Remplissage à partir de bouteilles en verre, les bouteilles en PET et les canettes
- Aucune perte de CO₂ et d'O₂ due au remplissage sous pression

Le dispositif de remplissage PFD transfère votre échantillon directement depuis un récipient fermé - une bouteille ou une canette - dans la chambre de mesure d'un instrument de mesure. Les PFD et PFD Plus sont les dispositifs de remplissage idéaux pour les compteurs de CO₂/O₂ et les systèmes de mesure sous pression.

Configurations recommandées pour

Concevez votre système de mesure des boissons rafraîchissantes, un composant à la fois

1

Pour le sirop ou les boissons non gazeuses avec un passeur automatique d'échantillons

DMA 4501 Diet
+ pH 3101
+ Xsample 520

- Mesurez jusqu'à quatre paramètres en une seule fois en trois à cinq minutes, soit six fois plus vite qu'avec les méthodes conventionnelles
- Analysez l'ensemble de votre portefeuille de boissons gazeuses et de boissons prêtes à boire
- Optimisez vos processus de mesure grâce à l'automatisation et remplissez 24 échantillons d'affilée
- Éliminez l'influence de l'opérateur, obtenez les résultats les plus précis % Diet

2

Pour les paramètres pertinents du paquet fini

DMA 4501 Diet
+ CarboQC ME et Option O ₂ (Plus)
+ pH 3201
+ PFD (Plus)

- Mesurez jusqu'à six paramètres en une seule fois en trois à six minutes
- Analysez les boissons ordinaires et diététiques, les boissons énergétiques et l'eau gazeuse
- Réduisez de 75 % l'analyse de référence du régime alimentaire
- Aucune préparation d'échantillon, aucune influence de l'opérateur
- Améliorez et augmentez l'efficacité du système avec des extensions modulaires pour mesurer l'O₂ dissous et le pH

3

Pour les boissons diététiques et l'inversion du sucre dans l'emballage fini

Soft Drink Analyzer M
+ DietQC ME
+ CarboQC ME et Option O ₂ (Plus)
+ pH 3201
+ PFD (Plus)

- Mesurez jusqu'à sept paramètres en une seule fois en trois à cinq minutes
- Éliminez la nécessité d'une inversion manuelle du sucre
- Analysez les boissons non alcoolisées ordinaires et diététiques, y compris l'inversion des sucres
- Combinez avec des modules pour l'oxygène dissous, le pH ou la turbidité afin de compléter votre système d'analyse des boissons finales.

DE NOMBREUSES
AUTRES
CONFIGURATIONS



www.anton-paar.com/apb-softdrinks-modulyzer



Configuration recommandée	1	2	3
	↓	↓	↓
Paramètres	°Brix pH	°Brix % Diet CO ₂ O ₂ pH	°Brix % Diet °Brix frais °Brix inversé Degré d'inversion CO ₂ O ₂ pH

PLAGE DE MESURE			
Masse volumique	0 g/cm ³ à 3 g/cm ³		
Vitesse du son	-	-	1000 m/s à 2000 m/s
Température	20 °C		
Pression	-	Jusqu'à 10 bar (pour 0 °C à 50 °C) Jusqu'à 5 bar (au-dessus de 50 °C)	Jusqu'à 8 bars (116 psi) de pression absolue
Concentration en sucre réel	0 °Brix à 80 °Brix		
Concentration de sucre frais/inverti	-	-	0 °Brix à 80 °Brix
Degré d'inversion	-	-	0 % à 100 %
Concentration Diet	Diet 0 % à Diet 200 % ou 0 mL NaOH à 200 mL NaOH ou 0 g/L TA à 200 g/L TA ou 10 ppm d'alcalinité à 10.000 ppm d'alcalinité ou 0 mg/mL H ₃ PO ₄ à 600 mg/100 mL H ₃ PO ₄		
Concentration en CO₂	-	0 vol. à 6 vol. (0 g/L à 12 g/L) à 30 °C (86 °F) 0 vol. à 10 vol. (0 g/L à 20 g/L) <15 °C (59 °F)	
Concentration en O₂	-	0 ppm à 4 ppm	
Valeur pH	de pH 0 à pH 14		

ÉCART-TYPE DE RÉPÉTABILITÉ			
Masse volumique	0,000005 g/cm ³	0,000005 g/cm ³	0,000001 g/cm ³
Vitesse du son	-	-	0,1 m/s
Température	0,01 °C (0,02 °F)	0,01 °C (0,02 °F)	0,001 °C (0,002 °F)
Concentration en sucre réel	0,01 °Brix	0,01 °Brix	0,01 °Brix
Concentration de sucre frais/inverti	-	-	0,02 °Brix
Degré d'inversion	-	-	1 %
Concentration Diet	0,5 % Diet		
Concentration en CO₂	-	0,005 vol. (0,01 g/l)	
Concentration en O₂	-	2 ppb (dans la plage <200 ppb)	
Valeur pH	0,02 (dans la plage de pH 3 à 7)		

Configuration recommandée	1	2	3
	↓	↓	↓
INFORMATIONS GÉNÉRALES			
Fonctions de mesures	U-View™, FillingCheck™, ThermoBalance™, correction de la viscosité sur toute la plage, mode de mesure ultra rapide		Écran tactile 10,4" TFT PCAP lumineux (640 px x 480 px) avec format d'affichage personnalisable
Quantité minimum d'échantillon par mesure	40 ml	150 ml	
Cadence d'échantillons typique	10 à 20 échantillons par heure, selon la configuration du système		
Mémoire interne	Plus de 10.000 valeurs de mesure avec des images de caméra		1.000 valeurs de mesure (mémoire tampon circulaire en option)
Interfaces de communication	5 x USB, Ethernet, CAN, RS232		4 x USB, RS-232, CAN, VGA, Ethernet
Conditions ambiantes	(EN 61010) Utilisation à l'intérieur uniquement		
Température ambiante	15 °C à 35 °C (59 °F à 95 °F)		
Humidité de l'air	Sans condensation, 20 °C, <90 % humidité relative, 25 °C, <60 humidité relative, 30 °C, <45 % humidité relative		

Marques commerciales PEM (017985525), U-View (006834791), FillingCheck (006834725), Thermobalance (006835094)

Fiable.
Conforme.
Qualifié.

EN SAVOIR PLUS



www.anton-paar.com/
service

Nos techniciens bien formés et certifiés sont prêts à assurer le bon fonctionnement de votre instrument.



Une disponibilité maximale



Programme de garantie



Durées de réponses courtes



Un réseau mondial de service

Complétez votre analyse des boissons gazeuses

EN SAVOIR PLUS



www.anton-paar.com/
apb-softdrinks-process

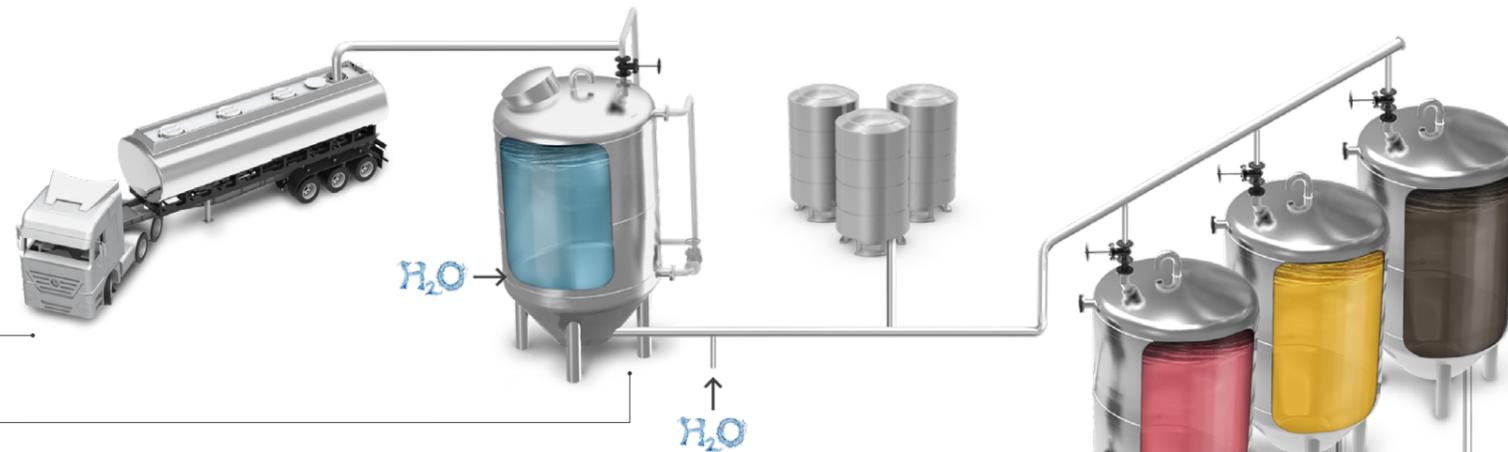
Anton Paar est le premier fournisseur mondial à proposer une gamme complète de dispositifs d'analyse des boissons non alcoolisées. Grâce à 25 instruments de laboratoire et de process, vous avez la possibilité de suivre plus de 15 paramètres en tout point dans votre usine. Simplifier le contrôle de la qualité de vos boissons alcoolisées n'a jamais été aussi facile. Connectés via le logiciel Davis 5, les capteurs de processus sont calibrés et ajustés en appuyant sur un bouton, en prenant les mesures de laboratoire comme référence.

- Mesure en laboratoire (y compris les instruments portatifs)
- Mesure de process

CONTRÔLE DE SIROP

Analyse des matières premières

Densité (°Brix), indice de réfraction, rotation optique (°Z), pureté, classification de couleur, impuretés élémentaires



CONTRÔLE ET INVERSION DU SIROP

Analyse des matières premières

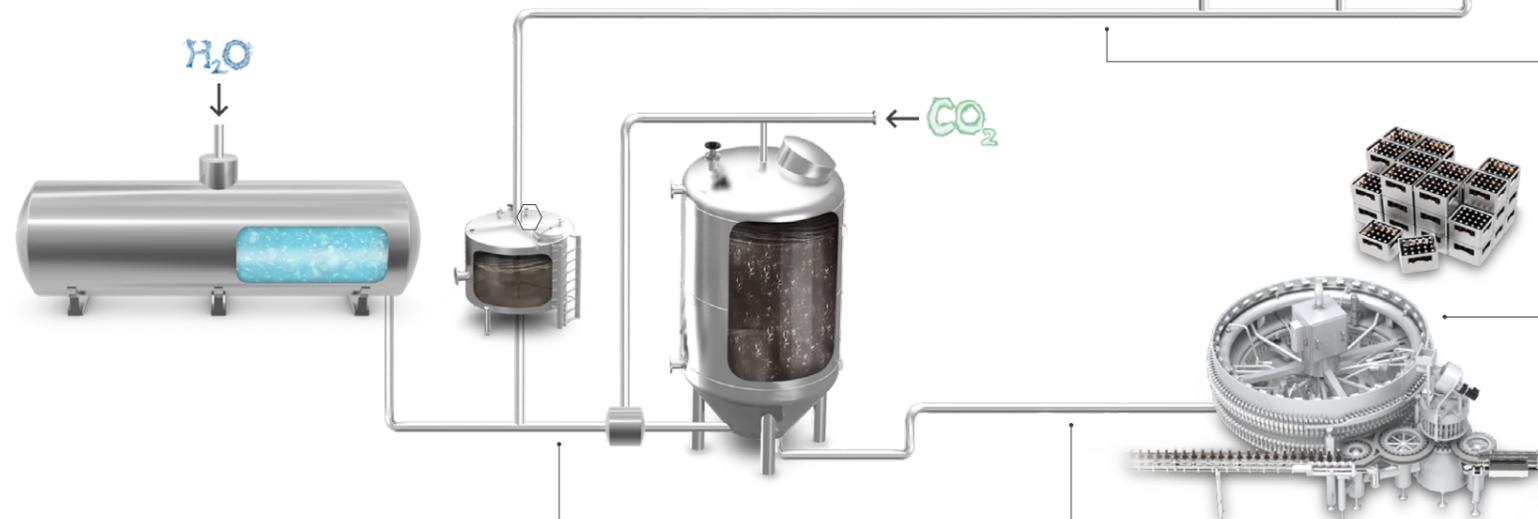
Densité (°Brix), densité et vitesse du son (inversion du sucre), indice de réfraction



CONTRÔLE ET INVERSION DU SIROP

Surveillance de la dissolution des sucres / édulcorants | Salle de sirop

Densité (°Brix), densité et vitesse du son (inversion du sucre), indice de réfraction



MÉLANGE ET CARBONATATION

Analyse du Brix | Mélange

Densité (°Brix), densité et vitesse du son (inversion du sucre), indice de réfraction, pH



MÉLANGE ET CARBONATATION

Contrôle des boissons gazeuses | Mélange Carbonatation

Densité (°Brix), densité et vitesse du son (inversion du sucre), CO₂ dissous, O₂ dissous



CONTRÔLE DE QUALITÉ FINAL

Surveillance des boissons gazeuses | Pré-remplissage et emballage final

Densité (°Brix), densité et vitesse du son (inversion du sucre), indice de réfraction, concentration Diet, CO₂ dissous, O₂ dissous, TPO



Développez votre entreprise

Nos solutions d'analyse de boisson non alcoolisée sont conçues pour évoluer avec vos besoins. Que vous souhaitiez intégrer la gestion des données, faire évoluer vos solutions analytiques ou mettre en œuvre l'analyse en ligne dans votre production, nous avons ce qu'il vous faut.

Mesure en ligne

Le capteur intégré de Cobrix 5600 fournit des mesures continues de °Brix, % Diet et de CO₂ lors de la production de boissons gazeuses. Connecté via le logiciel Davis 5, il est automatiquement calibré et ajusté, prenant des mesures de laboratoire comme référence.

Go paperless

Centralisez vos données de laboratoire et stockez toutes vos mesures dans un seul espace numérique. Avec notre logiciel d'exécution de laboratoire, AP Connect, vos données sont accessibles depuis n'importe quel ordinateur du réseau, quand vous en avez besoin. La rationalisation de votre flux de données libère du temps pour l'analyse et assure une traçabilité complète.

Maximisez l'efficacité

La série Flex-Blend est une solution modulaire de mélange, de carbonatation et de dosage en ligne qui se compose des modules de process autonomes montés sur châssis. En fonction de vos besoins, ces modules peuvent être intégrés dans votre ligne de production, quelle qu'elle soit. Sans parler de sa structure modulaire, qui lui confère un design compact et un faible encombrement.



© 2024 Anton Paar GmbH | Tous droits réservés.
Les spécifications peuvent faire l'objet de modifications sans avis préalable.
XDLIP074FR-A