

Soluções para Seus Refrigerantes Supremos

Visão Geral da Análise de Refrigerantes



Análise Laboratorial Líder de Mercado

A medição da densidade é crucial para garantir a qualidade suprema dos seus refrigerantes. Seja para análise de refrigerantes diet ou comuns, nosso portfólio oferece exatamente o que você precisa. Nossos instrumentos fornecem análises líderes de mercado em todo o processo de produção de refrigerantes. Eles são sempre superiores e colocam você um passo à frente da concorrência.





1



2



3



4



5

1

Análise revolucionária de bebidas do líder de mercado

- Meça sete parâmetros de controle de qualidade simultaneamente em apenas cinco minutos
- Combine até quatro instrumentos para uma análise de qualidade abrangente, o que economiza duas horas de preparação e limpeza por dia
- Monitore de perto os processos e o lançamento do produto
- Use dispositivos portáteis para um controle de qualidade rápido e confiável no local e em campo

ASSISTIR VÍDEO



2

Eficiência máxima para CQ

- Reduza o desperdício, simplifique as operações e garanta uma qualidade consistente
- Obtenha resultados 6x mais rápido que métodos tradicionais
- Reduza o tempo de análise de referência de produtos diet 75%
- Otimize a mistura e a carbonatação e garanta a confiança no seu produto final
- Automatize o preenchimento e a limpeza de até 24 amostras seguidas

ASSISTIR VÍDEO



3

Décadas de experiência de aplicação

- Saiba que você está trabalhando com um parceiro que tem mais de 40 anos de experiência na área
- Aproveite nossa experiência em aplicações onde e quando você precisar
- Confie na mesma experiência que os gerentes de controle de qualidade de todo o mundo e de todos os setores têm acesso

ASSISTIR VÍDEO



4

Recursos que tornam os densímetros líderes de mercado

- Aproveite recursos de usabilidade como mais de 30 fluxos de trabalho guiados e detecção automática de bolhas para tornar suas medições de densidade mais fáceis do que nunca
- Aproveite uma compensação automática dos efeitos térmicos do tubo em U e minimize estes efeitos durante toda a vida útil do instrumento
- Agilize seu gerenciamento de dados com o AP Connect, nosso software de execução de laboratório

ASSISTIR VÍDEO



5

Serviço especializado, garantido

- Saiba que você se beneficia da qualidade da Anton Paar quando se trata de durabilidade e serviço
- Obtenha uma garantia de 3 anos com cada produto
- Acesse nossa rede global de serviços sempre que precisar
- Aproveite o suporte no seu idioma local
- Saiba que você tem acesso a peças de reposição por pelo menos 10 anos após a compra

ASSISTIR VÍDEO



Tecnologia Sempre Superior



A densidade é o parâmetro padrão reconhecido para avaliar a qualidade de um refrigerante. É a base para medições altamente exatas de Brix e Diet, que você pode obter com nossa tecnologia líder de mercado.

Ao combinar a velocidade e a densidade do som, você pode determinar o estado atual do processo de inversão do açúcar, tornando a inversão manual uma coisa do passado.

Aproveite a exatidão líder de mercado

- Meça com exatidão de 3 a 6 dígitos em densidade, dependendo do instrumento
- Saiba que suas medições não são afetadas pelo ambiente circundante (por exemplo, altitude)
- Obtenha sempre uma reprodutibilidade excepcional

Conformidade total com padrões da indústria

- Cumpra todos os padrões que você precisa cumprir
- Passe facilmente em auditorias e inspeções de laboratório

Obtenha uma visualização ao vivo da célula de medição com o U-View™

- Verifique o processo de preenchimento da amostra através de uma imagem de alta qualidade da célula de vidro na tela de alta resolução (1280 x 800 px)
- Verifique o preenchimento e as medições corretas da amostra com as imagens armazenadas
- Melhore os resultados com ou sem imagens do U-View™ ou transfira este conjunto de dados para seus sistemas LIMS

Realize as suas tarefas de maneira rápida e eficiente

- Abra os diálogos de seus menus favoritos diretamente da tela de 10,4" utilizando a área de acesso rápido
- Atribua diferentes níveis de usuários para evitar alterações acidentais
- Receba alertas do sistema ou da operação e consulte a situação atual de um trocador automático de amostras ou módulos de medição

Garanta o preenchimento correto das amostras com o FillingCheck™

- Aproveite o monitoramento automático da qualidade do preenchimento
- Obtenha detecção de erros em tempo real e documentação automática para verificação posterior
- Saiba que você tem a detecção de bolhas mais confiável do mercado com nosso Método de Excitação Pulsada patenteado

Nosso Portfólio de Produtos para Análise de Refrigerantes

Líder de Mercado



DMA 35: Nosso densímetro portátil

- Realize um controle de qualidade rápido e confiável durante a produção de xarope com apenas 2 mL de amostra
- Um dispositivo - substitui todos os hidrômetros e picnômetros de vidro no local de trabalho
- Aproveite a mais ampla faixa de viscosidade do mercado
- Armazene e exporte mais de 1.000 resultados para uma impressora ou PC
- Aproveite o processamento rápido de amostras com uma interface RFID e capacidade Bluetooth

DMA 501, DMA 1001: Nossos avançados medidores de densidade de 3 e 4 dígitos

- Realize verificações de qualidade em linhas de produção e instalações de armazenamento com esta solução independente
- Beneficie-se de uma relação custo-benefício incomparável
- À prova de respingos, autodiagnóstico do equipamento, sem presença de corrosão por ventilação
- Conversão automática de densidade em concentração (60+ tabelas de conversão)



DMA 4501:
Mais Vendido



DMA 4101, DMA 4501, DMA 5001: Os densímetros modulares mais rápidos e exatos

- Rastreie e elimine as variáveis de sua produção, e obtenha consistência em cada lote
- Obtenha resultados exatos de 4 dígitos em 20 segundos (ou exatidão de até 6 dígitos para uma precisão ainda maior)
- Confie na tecnologia que está no campo há mais de 40 anos
- Aproveite maior rendimento com preenchimento, medição e limpeza automáticos
- Conecte-se a vários instrumentos da Anton Paar para medições multiparâmetros a qualquer momento



DMA 4501 Diet: Medição de diet facilitada

- Meça % Diet, °Brix, e densidade para bebidas regulares e diet, energéticos e água carbonatada
- Reduza o tempo de análise de referência de diet em 75%
- Combine até quatro instrumentos para determinar todos os parâmetros de qualidade de uma só vez
- Gerencie facilmente o controle de qualidade com ajustes de diet orientados

Soft Drink Analyzer M: Medidor de densidade e velocidade do som, o melhor dos dois mundos

- Obtenha o estado exato de inversão do açúcar e defina a proporção de diluição
- Meça °Brix, °Brix fresco, °Brix invertido e o grau de inversão de uma só vez
- Não é necessária inversão manual, ou forçada
- Escolha entre vários instrumentos da Anton Paar para medições multiparâmetros
- Determine a qualidade do produto do seu refrigerante em menos de cinco minutos



Controle de Qualidade Portátil: Em Qualquer Lugar, a Qualquer Hora

Buy online
shop.anton-paar.com

DMA 35: Um densímetro portátil para o campo

Medidores de densidade feitos para durar

O DMA 35 é durável. Mas não acredite apenas em nossa palavra.

- Classe de proteção IP54: aplicações industriais e de campo pesadas não são um problema
- Adicionada proteção de borracha ao redor da célula de medição
- Substitua todos os hidrômetros de vidro do seu local de trabalho e obtenha a exatidão esperada
- Célula de medição substituível para manutenção interna

O controle de qualidade no local ficou ainda mais fácil

Beneficie-se de um controle de qualidade rápido e confiável durante a produção de xarope no local e em campo.

- Medições com apenas 2 mL de amostra, sem necessidade de transferi-la para um laboratório
- Controle por gestos: medições com apenas uma das mãos
- Compatível com luvas
- Exportação rápida de resultados para impressora ou PC para documentação e análise
- Interface RFID e Bluetooth agilizam suas operações e economizam tempo em campo

DMA 35

Concentração de açúcar (exatidão)	0,25°Brix
Densidade (exatidão)	0.001 g/cm ³



SAIBA MAIS



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

Evolua para a Análise de Laboratório

Buy online
shop.anton-paar.com

DMA 501, DMA 1001: Densímetros compactos

Vamos revolucionar a forma como você usa a densidade

Nossos densímetros digitais compactos mudarão a maneira como você faz o controle de qualidade. Utilize recursos intuitivos que ajudam você a usar os instrumentos logo após a entrega.

- Quantidades de rendimento predefinidas para análise de refrigerantes
- Fluxos de trabalho guiados para o usuário
- Monitoramento da condição
- Layouts de tela personalizáveis

Apoiamos você na rastreabilidade

Quando você trabalha conosco, você sabe que seus resultados são rastreáveis.

- O FillingCheck™ e o U-View™ monitoram a qualidade do preenchimento, emitem alertas e armazenam uma imagem completa para verificação posterior.
- Exportação de dados após cada medição via compartilhamento de arquivos em rede ou USB
- Compatível com AP Connect, nosso software de execução de laboratório

DMA 501

Concentração de açúcar (exatidão)	0,25°Brix	DMA 1001	0,025 °Brix
Densidade (exatidão)	0.001 g/cm ³		0,0001 g/cm ³



SAIBA MAIS



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

Velocidade Avançada, Exatidão Excepcional

DMA 4101, DMA 4501, DMA 5001: Nossos densímetros modulares mais rápidos e mais inteligentes

O DMA: Sempre superior

- Exatidão de 4 dígitos em 20 segundos
- O método patenteado de excitação pulsada garante precisão, repetibilidade e reprodutibilidade líderes de mercado
- Armazenamento para 10.000 medições
- O modo de medição ultrarrápido aumenta a produtividade
- Decisões instantâneas de aprovação/reprovação de CQ definindo limites para diferentes amostras
- Conformidade total com uma gama de padrões importantes da indústria
- Exatidão de até 6 dígitos

O poder da análise multiparamétrica

- Conecte seu instrumento a vários módulos de medição da Anton Paar para obter um sistema de medição abrangente
- Obtenha todos os parâmetros de CQ relevantes de uma amostra
- Medida de até sete parâmetros de uma só vez
- Aumente sua eficiência, produtividade e segurança com trocadores de amostras automatizados

Recursos que simplificam seu fluxo de trabalho

- O FillingCheck™ detecta microbolhas em segundos
- O U-View™ mostra uma imagem ampliada da célula de medição
- Compensação automática dos efeitos da temperatura graças ao Thermo Balance™
- Fluxos de trabalho guiados para o usuário
- Compatível com AP Connect, nosso software de execução de laboratório

Medição de Diet, Facilitada

DMA 4501 Diet: Medição simples de bebidas diet com uma solução completa

CQ simplificado, melhor qualidade do produto

- Analise seu refrigerante em apenas três a seis minutos (dependendo da configuração do sistema), 6x mais rápido do que usando métodos tradicionais
- Meça % Diet e °Brix
- Analise todo o seu portfólio de refrigerantes: refrigerantes comuns, de média caloria e diet, energéticos e água carbonatada

CQ de refrigerante superalimentado

- Influência zero do operador com preenchimento automático pressurizado diretamente de garrafas de vidro, garrafas PET e latas
- A degaseificação e a filtração não são necessárias, economizando até sete minutos por amostra
- Experimente testes descomplicados com correção automática de CO₂ e um processo de ajuste guiado por software de fácil utilização, tornando o controle de qualidade de produtos diet acessível a todos%

Uso intuitivo, totalmente personalizável

- Assistentes integrados guiam os operadores através das etapas de medição e ajuste
- Ampla gama de quantidades de saída pré-configuradas
- Compatível com AP Connect, nosso software de execução de laboratório
- Ajuste automático dos sensores inline através do software Davis 5 - não há necessidade de interação manual com o operador

	DMA 4101	DMA 4501	DMA 5001
Concentração de açúcar (exatidão)	0,025 °Brix	0,015 °Brix	< 0,01 °Brix
Densidade (exatidão)	0,0001 g/cm ³	0,00005 g/cm ³	0,000005 g/cm ³

	DMA 4501 Diet
% Diet (repetibilidade d.p)	0,5% Diet
Concentração de açúcar (exatidão)	0,01 °Brix
Densidade (exatidão)	0,00001 g/cm ³



Monitoramento de Inversão de xarope

Medidor de densidade e velocidade do som. O melhor de dois mundos.

Para produtos que usam sacarose como adoçante, o Soft Drink Analyzer M determina digitalmente o processo de inversão de açúcar em apenas 3 a 5 minutos e sem a necessidade de inversão forçada. Ele usa uma combinação única de densidade e tecnologia de velocidade sonora em um dispositivo e é o instrumento ideal para medir o teor de açúcar em refrigerantes, xaropes, e HFCS.

Combine o Soft Drink Analyzer M com um trocador de amostras (e opcionalmente com um módulo de medição de % Diet) para medir xaropes e amostras desgaseificadas, ou use-o em um sistema multiparamétrico para CQ fora da embalagem final.

Um instrumento lida com soluções de açúcar em qualquer estado

- Obtenha resultados altamente exatos devido à detecção automática e compensação da viscosidade de uma amostra
- Analise todas as amostras com um único instrumento – do xarope ao produto acabado

Resultados exatos e repetíveis

- Repetibilidade: 0,000001 g/cm³ (densidade), 0,1 m/s (velocidade do som)
- Obtenha os melhores resultados do mercado combinados com nossos recursos de instrumentos inteligentes, como o U-View™
- Detecte até mesmo os menores desvios em sua produção com nosso Método de Excitação Pulsada patenteado
- Otimize sua produção e receba sempre o produto perfeito

Confiança em cada medição

- O FillingCheck™ gera e registra avisos de preenchimento tanto para as células de densidade quanto para as de velocidade do som
- O gerenciamento de temperatura ThermoBalance™ elimina desvios causados pela tensão térmica (requer apenas um ajuste em uma temperatura)

Softdrink Analyzer M

Concentração de açúcar (exatidão)	< 0,01 °Brix
Brix fresco (repetibilidade d.p.)	0,02 °Brix
Brix invertido (repetibilidade d.p.)	0,02 °Brix
Densidade (exatidão)	0,000007 g/cm ³
Velocidade do som (repetibilidade d.p.)	0,1 m/s



SAIBA MAIS



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

A Experiência dos Sonhos

Você tem um sonho: com um instrumento inteligente que lhe mostre o caminho da medição e, se você tomar o caminho errado, o guie de volta ao caminho certo. Um instrumento superior que informa que sua medição contém bolhas, mostra a imagem da câmera e pede para você repeti-la. Um instrumento tão intuitivo quanto um smartphone.

Design de fácil utilização

O software que alimenta nossos densímetros compactos e de bancada, com o qual outros só podem sonhar. É por isso que as medições são tão rápidas e intuitivas. Juntamente com os sistemas operacionais revolucionários, garante facilidade máxima de utilização e uma experiência semelhante à de um smartphone com perfis específicos do setor, mais de 30 fluxos de trabalho de usuário guiados e mais de 200 tabelas de conversão disponíveis.

Recursos inteligentes

Um instrumento que pensa de forma inteligente para você: capacidade de medição de amostra eficiente, personalização do perfil de indústria, diagnóstico rápido da amostra com o novo FillingCheck™ automático e orientado por algoritmos, e medições únicas confiáveis. A configuração automatizada para a interface do usuário específica do setor proporciona uma experiência de medição revolucionária e pronta para uso.

Dados dos sonhos: Software de execução de laboratório AP Connect

Você tem um sonho: um laboratório libertador com menos papel, que elimine erros de transcrição e garanta a qualidade dos dados. Você tem um sonho: ter um laboratório onde os dados necessários para passar nas auditorias estejam disponíveis em um piscar de olhos, na ponta dos dedos. Basta conectar o instrumento ao nosso software de execução de laboratório AP Connect para ter um laboratório sem um único pedaço de papel. O AP Connect conecta seus instrumentos, comunica informações de medição, e garante a conformidade. Armazene 10.000 medições em um único espaço digital, com relatórios de saída definidos pelo usuário. O software está disponível em oito idiomas diferentes.



Versátil para Aplicações Diferentes

1 Monitoramento de xaropes e adoçantes na sala de xaropes

Como o açúcar sofre inversão durante a produção de refrigerantes, é necessário analisar as mudanças de densidade. A combinação de medições de densidade e velocidade do som ajuda a determinar a extensão da inversão do açúcar e a quantificar o °Brix invertido (após a inversão completa) no refrigerante final.

2 Monitoramento de xarope durante a produção de refrigerantes

As medições de densidade e velocidade do som ajudam a rastrear a inversão do açúcar, garantindo a dosagem precisa do xarope e mantendo a qualidade do produto.

3 Mistura de xarope final

A etapa final de mistura do xarope na produção de refrigerantes, quando água, açúcar, ácidos, corantes e conservantes são combinados para criar o xarope, requer monitoramento minucioso para obter o nível de doçura desejado. O controle dos níveis de oxigênio dissolvido garante a qualidade do produto, enquanto a carbonatação adequada melhora as sensações gustativas. As medições de densidade indicam a concentração de sólidos dissolvidos, enquanto as medições de velocidade do som fornecem informações sobre a inversão do açúcar e a composição do produto.

4 Mistura e carbonatação

A dosagem precisa de CO_2 é essencial para atingir a efervescência desejada sem comprometer a integridade da embalagem ou gerar custos desnecessários. O monitoramento de parâmetros-chave, como concentração de açúcar, estado atual do processo de inversão de açúcar, CO_2 , O_2 , e pH permite obter informações imediatas sobre a qualidade, consistência e estabilidade do prazo de validade do produto. O controle de qualidade abrangente nesta fase garante ótimas sensações de sabor e eficiência de produção.

5 CQ Final

Os sistemas de medição multiparamétricos fornecem acompanhamento rastreável e confiável dos parâmetros de qualidade, garantindo uma composição consistente em todas as plantas de produção. Medições de densidade, velocidade do som, índice de refração, °Brix, turbidez, CO_2 , pH e O_2 garantem produtos de alta qualidade, mantendo o sabor e a qualidade durante toda a vida útil da bebida.



Crie seu Personalizado Sistema de Medição

O núcleo dos nossos sistemas de medição?
Nossos densímetros sempre superiores.

Escolha entre os seguintes:

INSTRUMENTOS PRIMÁRIOS

DMA 4501 Diet

Soft Drink Analyzer M

DMA 4101

DMA 4501

DMA 5001

SAIBA MAIS



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



DIET

DietQC ME

DietQC ME com opção para bebidas incolores

TROCADOR DE AMOSTRAS

Xsample 320

Xsample 520

ÍNDICE DE REFRAÇÃO

Abbemat 500

pH

pH 3101

pH 3201

CO₂, O₂

CarboQC ME

Opção O₂ para a CarboQC ME

Opção O₂ Plus para o CarboQC ME

DISPOSITIVO DE PREENCHIMENTO

PFD

PFD Plus

OPÇÕES DISPONÍVEIS

Sistema de medição

Extensões Modulares



DIET

- 1**
- Garanta a produção dentro das especificações de seus refrigerantes diet
 - Libere capacidade do laboratório e reduza o tempo de análise de diet em 75%

Meça a concentração de refrigerantes diet com o DietQC ME. Defina uma referência no início de um lote, mantenha o controle de qualidade e reduza a quantidade de análises de referência necessárias.

CO₂, O₂

- 2**
- Obtenha medições precisas de CO₂ dissolvido em refrigerantes
 - Sem influência de outros gases dissolvidos

Obtenha uma repetibilidade de 0,005 vol. Confie na detecção automática de erros de preenchimento para a célula de medição de densidade e CO₂ para uma operação livre de erros. Adicione o sensor optoquímico de oxigênio (opcional) de alta resolução para a determinação simultânea da concentração de O₂ em sua bebida.

pH

- 3**
- Medição simultânea de pH otimizada para análise de bebidas
 - Correção automática de pH para impacto de CO₂ dissolvido

Determine o pH juntamente com outros parâmetros de qualidade. Com os módulos de medição pH 3101 e pH 3201, você pode selecionar entre soluções de análise pressurizadas e não pressurizadas. Meça diretamente da embalagem ou de amostras desgaseificadas.

TROCADOR DE AMOSTRAS

- 4**
- Elimine erros de manuseio e economize tempo com automação
 - Reduza os custos por medição

Beneficie-se de uma variedade de opções de automação. Adequado para xaropes, produtos intermediários, produtos acabados e baixos e altos rendimentos de amostras. Temos uma solução automatizada adequada ao seu negócio.

ÍNDICE DE REFRAÇÃO

- 5**
- Receba seus valores de °Brix com base no índice de refração simultaneamente
 - Cumpra os requisitos relacionados ao método de análise

Obtenha seus valores de °Brix de acordo com o método exigido. Dependendo dos regulamentos, é necessário informar o seu °Brix com base na densidade ou no RI. Esteja preparado para ambos os casos com análise simultânea.

DISPOSITIVO DE PREENCHIMENTO

- 6**
- Preenchimento direto a partir de garrafas de vidro, garrafas PET e latas
 - Sem perda de CO₂ e O₂ por preenchimento pressurizado

O Dispositivo de preenchimento PFD transfere sua amostra diretamente de um recipiente fechado - uma garrafa ou lata - para a câmara de medição de um instrumento de medição. O PFD e o PFD Plus são os dispositivos de preenchimento ideais para medidores de CO₂/O₂ e sistemas de medição pressurizados.

Configurações Recomendadas

Projete seu sistema de medição de refrigerantes, um componente por vez

1

Para xaropes ou bebidas não carbonatadas com trocador automático de amostras

DMA 4501 Diet
+ pH 3101
+ Xsample 520

- Meça até quatro parâmetros de uma só vez, em três a cinco minutos, 6x mais rápido do que com métodos convencionais
- Analise toda a sua carteira de refrigerantes e bebidas prontas
- Otimize seus processos de medição com automação e preencha até 24 amostras de uma vez
- Elimine a influência do operador, obtenha os mais precisos resultados de % Diet

2

Para parâmetros relevantes da embalagem finalizada

DMA 4501 Diet
+ CarboQC ME e Opção O ₂ (Plus)
+ pH 3201
+ PFD (Plus)

- Meça até seis parâmetros de uma só vez em três a seis minutos
- Para bebidas regulares e diet, energéticos e água carbonatada
- Reduza sua análise de referência de Diet em 75%
- Nenhuma preparação de amostra - zero influência do operador
- Atualize e aumente a eficiência do sistema com extensões modulares para medir O₂ dissolvido e pH

3

Para bebidas diet e inversão de açúcar a partir da embalagem finalizada

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

- Meça até sete parâmetros de uma só vez em três a cinco minutos
- Elimine a necessidade de inversão manual de açúcar
- Analise refrigerantes regulares e diet, incluindo inversão de açúcar
- Combine com módulos para oxigênio dissolvido, pH, ou turbidez para concluir seu sistema para análise e bebida final.

MAIOR QUANTIDADE DE CONFIGURAÇÕES



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



Configuração recomendada	1	2	3
	↓	↓	↓
Parâmetros	°Brix pH	°Brix % Diet CO ₂ O ₂ pH	°Brix % Diet °Brix fresco °Brix invertido Grau de inversão CO ₂ O ₂ pH

FAIXA DE MEDIÇÃO			
Densidade	de 0 g/cm ³ a 3 g/cm ³		
Velocidade do som	-	-	1.000 m/s a 2.000 m/s
Temperatura	20 °C		
Pressão	-	Até 10 bar (para 0 °C a 50 °C) Até 5 bar (acima de 50 °C)	Até 8 bar (116 psi) de pressão absoluta
Concentração real de açúcar	0 °Brix a 80 °Brix		
Concentração do açúcar fresco/ invertido	-	-	0 °Brix a 80 °Brix
Grau de inversão	-	-	0% a 100%
Concentração de diet	0% Diet a 200% Diet; ou 0 mL NaOH a 200 mL NaOH; ou 0 g/L TA a 200 g/L TA; ou 10 ppm de Alcalinidade a 10.000 ppm de Alcalinidade; ou 0 mg/mL H ₃ PO ₄ até 600 mg/100 mL H ₃ PO ₄		
Concentração CO ₂	-	0 vol. a 6 vol. (0 g/L a 12 g/L) a 30 °C (86 °F) 0 vol. a 10 vol. (0 g/L a 20 g/L) <15 °C (59 °F)	
Concentração O ₂	-	0 ppm a 4 ppm	
Valor de pH	pH 0 a pH 14		

REPETIBILIDADE S.D.			
Densidade	0,000005 g/cm ³	0,000005 g/cm ³	0,000001 g/cm ³
Velocidade do som	-	-	0,1 m/s
Temperatura	0,01 °C (0,02 °F)	0,01 °C (0,02 °F)	0,001 °C (0,002 °F)
Concentração real de açúcar	0,01 °Brix	0,01 °Brix	0,01 °Brix
Concentração do açúcar fresco/ invertido	-	-	0,02 °Brix
Grau de inversão	-	-	1%
Concentração de diet	0,5% Diet		
Concentração CO ₂	-	0,005 vol. (0,01 g/L)	
Concentração O ₂	-	2 ppb (na faixa <200 ppb)	
Valor de pH	0,02 (na faixa de pH 3 a pH 7)		

Configuração recomendada	1	2	3
	↓	↓	↓
INFORMAÇÕES GERAIS			
Recursos de energia	U-View™, FillingCheck™, ThermoBalance™, correção completa da viscosidade, modo de medição ultrarrápida		Nítida tela sensível ao toque PCAP TFT de 10,4" (640 x 480 px) com layout de exibição personalizável
Quantidade Mínima de amostra por medição	40 mL	150 mL	
Capacidade de processamento normal da amostra	10 a 20 amostras por hora, dependendo da configuração do sistema		
Armazenamento interno	Mais de 10.000 valores de medição com imagens fotográficas		1.000 valores de medição (memória em anel opcional)
Interfaces de comunicação	5 x USB, Ethernet, CAN, RS232		4 x USB, RS-232, CAN, VGA, Ethernet
Condições ambientais	(EN 61010) Apenas para uso em ambientes internos		
Temperatura ambiente	15 °C a 35 °C (59 °F a 95 °F)		
Umidade do ar	Sem condensação; 20 °C, < 90% de umidade relativa; 25 °C, < 60% de umidade relativa; 30 °C, < 45% de umidade relativa		

Marcas registradas PEM (017985525), U-View (006834791), FillingCheck (006834725), Thermobalance (006835094)

Confiável. Adequado. Qualificado.

SAIBA MAIS



www.anton-paar.com/service

Nossos técnicos bem treinados e certificados estão prontos para manter seus instrumentos funcionando sem problemas.



Tempo máximo de funcionamento garantido



Programa de Garantia



Curtos tempos de resposta



Rede global de Serviços

Complete sua Análise de Refrigerantes

SAIBA MAIS



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

A Anton Paar é a primeira fornecedora do mundo de uma linha completa para a análise de refrigerantes. Com 25 equipamentos laboratoriais e de processos, é possível rastrear mais de 15 parâmetros a partir de qualquer local na fábrica. Nunca foi tão fácil otimizar a qualidade de seus refrigerantes. Conectados via software Davis 5, os sensores de processo são calibrados e ajustados com o apertar de um botão, tomando as medidas de laboratório como referência.

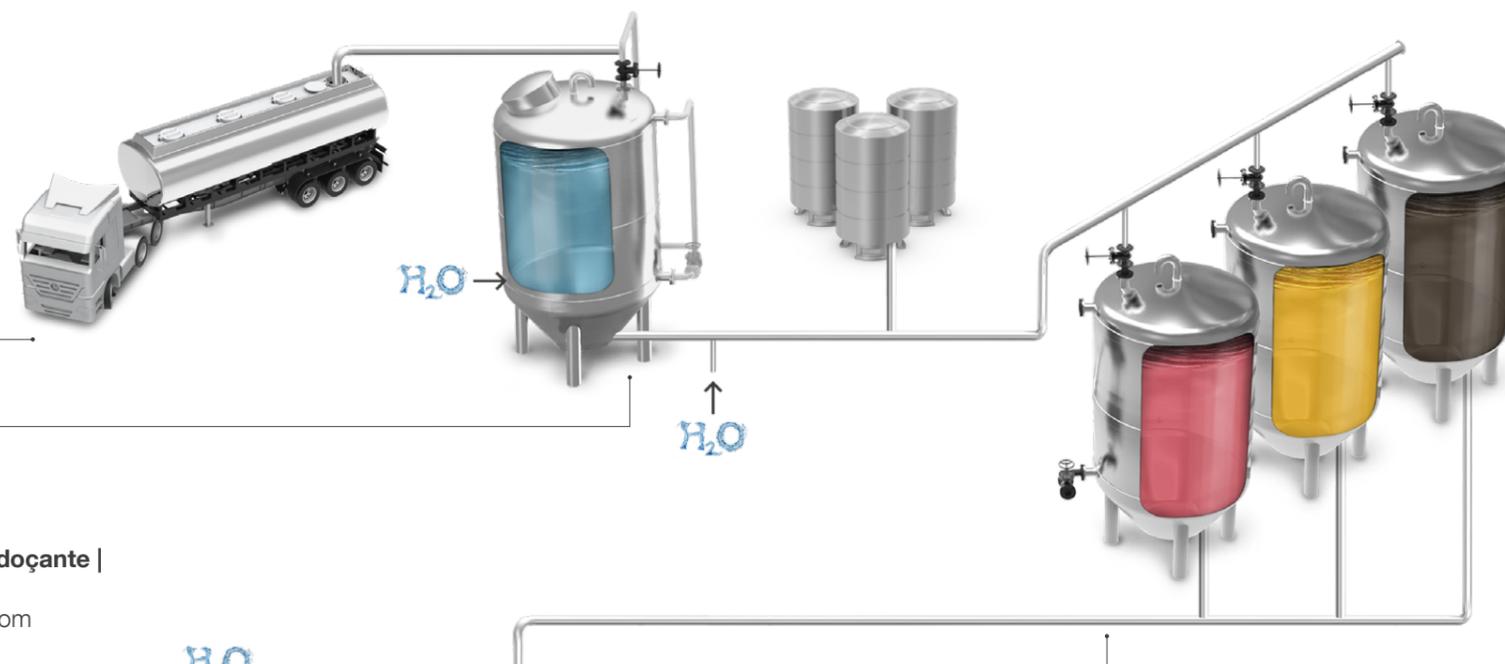
● Medição laboratorial (incluindo instrumentos portáteis)

● Medição de processo

MONITORAMENTO DE XAROPE

Monitoramento de matérias-primas

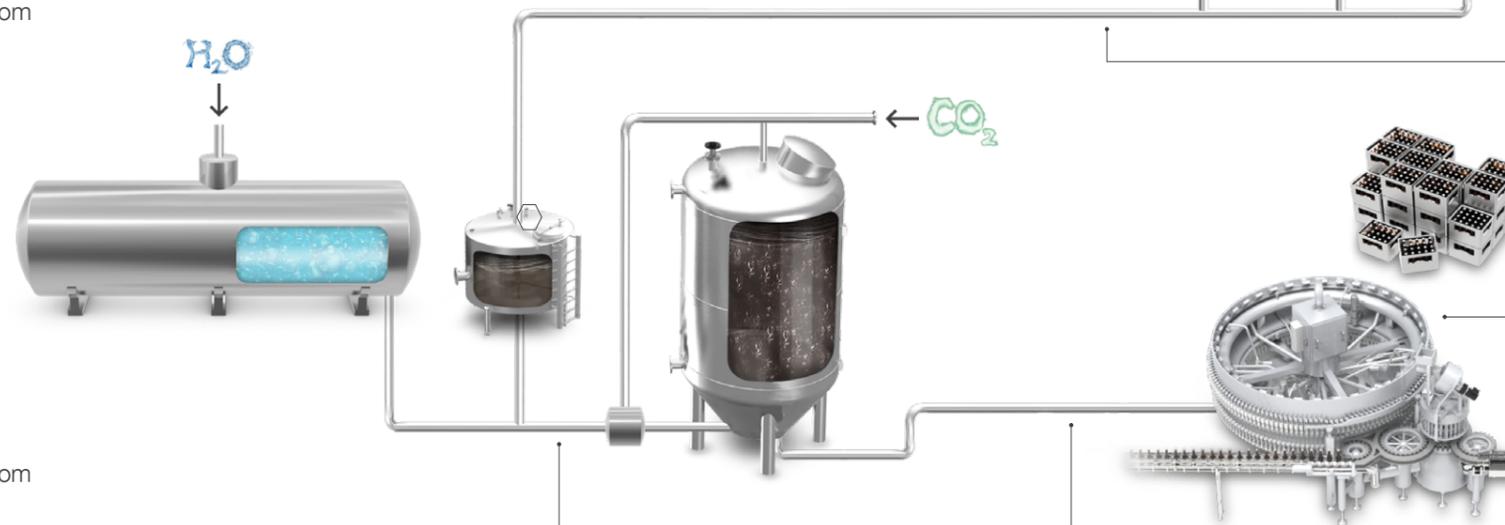
Densidade (°Brix), índice de refração, rotação óptica (°Z), pureza, classificação de cor, impurezas elementares



MONITORAMENTO E INVERSÃO DE XAROPE

Monitoramento da dissolução de açúcar/adoçante | Sala de Xarope

Densidade (°Brix), densidade e velocidade do som (inversão de açúcar), Índice de Refração



MISTURA E CARBONATAÇÃO

Monitoramento Brix | Mistura

Densidade (°Brix), densidade e velocidade do som (inversão de açúcar), índice de refração, pH



MISTURA E CARBONATAÇÃO

Monitoramento de Refrigerantes | Carbonatação de Mistura

Densidade (°Brix), densidade e velocidade do som (inversão de açúcar), concentração de diet, CO₂ dissolvido, O₂ dissolvido



CONTROLE DE QUALIDADE FINAL

Monitoramento de Refrigerante | Preenchimento e Embalagem Final

Densidade (°Brix), densidade e velocidade do som (inversão de açúcar), Índice Refrativo, concentração de diet, CO₂ dissolvido, O₂ dissolvido, TPO



Expanda o seu negócio

Nossas soluções de análise de refrigerantes são projetadas para crescer de acordo com suas necessidades. Seja integrando o gerenciamento de dados, aprimorando suas soluções analíticas ou implementando análises em linha em sua produção, nós temos o que você precisa.

Meça inline

O sensor em linha Cobrix fornece medições contínuas de °Brix, % Diet, e de CO₂ durante a produção de refrigerante. Conectados via software Davis 5, ele é calibrado e ajustado automaticamente com o apertar de um botão, tomando as medidas de laboratório como referência.

Go paperless

Centralize os dados do seu laboratório e armazene todas as suas medições em apenas um espaço digital. Com nosso software de execução de laboratório, AP Connect, seus dados estão acessíveis a partir de qualquer computador da rede, sempre que precisar. Agilizar seu fluxo de dados libera tempo para análise e garante rastreabilidade total.

Maximize a eficiência

A série Flex-Blend é uma solução modular para blendagem em linha, carbonatação e dosagem que consiste em módulos de processo autônomos montados em um Skid. Com base nas suas necessidades, estes módulos podem ser integrados em qualquer linha de produção - não importando o tipo. Isso para não mencionar sua estrutura modular, que lhe dá um design compacto e uma pequena área de ocupação.

