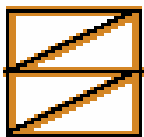


Компания Steinfurth – мировой лидер в производстве приборов для контроля качества пива и напитков





Система для определения CO₂ – TheSt TS 91.7...

...система для определения содержания растворенной двуокиси углерода в упакованных напитках.

Качество, на которое Вы всегда можете положиться.

Система CO₂ – TheSt TS 91.7 определяет содержание двуокиси углерода в упакованном напитке манометрическим методом. Этот метод включает в себя взбалтывание напитка, так что в конце процесса взбалтывания достигается фазовое равновесие. Содержание двуокиси углерода в напитке рассчитывается на основе температуры и давления. Равномерное вращение с переворачиванием бутылки обеспечивает оптимальное высвобождение растворенной двуокиси углерода и является основой для отличной воспроизводимости результатов измерений. Простота обслуживания и отличная воспроизводимость результатов измерений, стала причиной широкого внедрения системы CO₂ – TheSt TS 91.7 в индустрии слабоалкогольных и безалкогольных напитков. Система CO₂ – TheSt TS 91.7 подходит для измерения двуокиси углерода как в запечатанных бутылках, так и в банках, и поставляется в четырех версиях. Они различаются по функциям измерительной головки и по контролю процесса и могут быть установлены как на линии разлива, так и в лаборатории.



Версия TS 91.7.1, оснащена аналоговым манометром, имеет индикацию равновесного давления в конце процесса взбалтывания. В конце должна быть измерена температура с помощью термометра, и содержание двуокиси углерода рассчитывается по специальным формулам.



Версия TS 91.7.2 также показывает равновесное давление, но оснащена цифровым манометром, что исключает ошибки при считывании показаний с циферблата прибора. Определения содержания CO₂ проводится аналогично, как и при работе с измерительной головкой TS 91.7.1



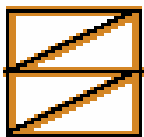
Версия TS 91.7.2C измеряет давление и температуру одновременно, определяет содержание CO₂ и показывает все три измеренных параметра. Последнее измерение сохраняется в памяти прибора и может быть считано с памяти даже после отключения прибора.

Представительство в России: компания Wiegand International, 115280, г.Москва, ул.Ленинская слобода, 9, офис 9 Тел. (095) 6750705, 6752667 Факс (095) 9561117
<http://www.wiegand.ru> E-mail: wiegand@df.ru

Wiegand International www.wiegand.ru

Tel.: +7 (095) 675-07-05, 675-26-67 Fax: +7 (095) 956-11-17





Версия TS 91.7.3V также измеряет давление и температуру одновременно, определяет содержание CO_2 и показывает все три параметра. Однако процедура измерения, включающая в себя предварительное взбалтывание, стравливание избыточного давления и другие операции, производится полностью автоматически.

Измерительная головка с микропроцессорным контролем не только определяет и показывает содержание CO_2 , но также фиксирует все данные в форме отчета об измерениях в памяти измерительной головки. Всего можно сохранить 699 таких результатов измерений (содержание CO_2 , давление, температура, дата, время, серийный номер). Прибор может быть подключен через интерфейс к компьютеру, где данные могут быть сохранены и обработаны в специальной программе.



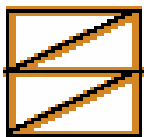
Представительство в России: компания Wiegand International, 115280, г.Москва, ул.Ленинская слобода, 9, офис 9 Тел. (095) 6750705, 6752667 Факс (095) 9561117

<http://www.wiegand.ru> E-mail: wiegand@df.ru

Wiegand International www.wiegand.ru

Tel.: +7 (095) 675-07-05, 675-26-67 Fax: +7 (095) 956-11-17





TMS 2000 Torque Measuring System...

...система для ручного определения момента вращения.

Усилие, которое необходимо приложить, чтобы открыть бутылку или другую емкость с резьбовой крышкой, является одним из важнейших технологических параметров в индустрии безалкогольных и слабоалкогольных напитков. Кроме этого, данный показатель оказывает сильное влияние на потребительские качества товара.

Данная система является недорогим устройством для измерения момента откручивания винтовой крышки бутылок или других емкостей при повседневной работе в лаборатории контроля качества, где не требуется слишком высокая воспроизводимость результатов и не требуется применения специально разработанных методик для определения момента откручивания крышки.



TMS 2000

Принцип действия.

Для измерения момента закручивания или откручивания, необходимо установить бутылку или другую емкость с резьбовой крышкой на прибор и закрепить ее в специальном приспособлении – зажиме. После чего можно откручивать или закручивать пробку. Величина максимального момента откручивания или закручивания будет отображаться на жидкокристаллическом дисплее, и сохраняться в памяти прибора.

Преимущества прибора.

- Точное измерение момента
- Подходит для применения в лаборатории и на производственной линии
- Простое обслуживание
- Прочная конструкция
- Удобное устройство для крепления бутылки
- Разъем для подключения компьютера
- Механическая защита от перегрузки

Технические характеристики.

- Диапазон измерений: 0 – 50 in-lbs, на закручивание и откручивание
- Точность: 0,5 % F.S.
- Электропитание: 80...240 V, 50 Hz
- Класс защиты: IP 54
- Разрешение: 0,1 in-lbs
- Интерфейс: RS 232
- Габариты: 300 x 250 x 160
- Вес: около 5 кг.

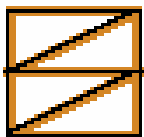
Представительство в России: компания Wiegand International, 115280, г.Москва, ул.Ленинская слобода, 9, офис 9 Тел. (095) 6750705, 6752667 Факс (095) 9561117

<http://www.wiegand.ru> E-mail: wiegand@df.ru

Wiegand International www.wiegand.ru

Tel.: +7 (095) 675-07-05, 675-26-67 Fax: +7 (095) 956-11-17





Torque Tester TS 1000

...система для быстрого измерения момента вращения.

Момент откручивания винтовой пробки является одним из основных показателей качества в индустрии безалкогольных и слабоалкогольных напитков.

Регулярное применение системы TS 1000 обеспечивает простой и оперативный контроль установленных на производстве норм для момента откручивания или закручивания резьбовой пробки.

Специально разработанная ручка прибора гарантирует независимость результатов измерений от оператора.

Прибор обеспечивает не только простоту обращения, но и высокую точность измерений. При помощи этого прибора можно проводить измерения и сохранять результаты в память прибора непосредственно на производственной линии.

Технические характеристики.

Точность измерений: более 1%

Диапазон измерений: 0 – 50 in-lbs

Память на 1350 измерений

Габариты: 160 x 60 x 70

Все: 0,86 кг

Интерфейс: RS 232

Питание: эл. сеть/ аккумуляторные батареи

Преимущества прибора.

Портативный прибор / не зависит от стационарной электросети

Нет необходимости фиксировать бутылку

Предусмотрена возможность работать с различными типами бутылей

Автоматическое выключение прибора

Возможность свободного выбора единиц измерения

Большой диапазон измерений

Оптический и звуковой сигнализатор выхода результата измерений за предельные заданные значения

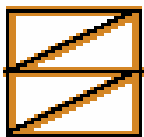


Представительство в России: компания Wiegand International, 115280, г.Москва, ул.Ленинская слобода, 9, офис 9 Тел. (095) 6750705, 6752667 Факс (095) 9561117
<http://www.wiegand.ru> E-mail: wiegand@df.ru

Wiegand International www.wiegand.ru

Tel.: +7 (095) 675-07-05, 675-26-67 Fax: +7 (095) 956-11-17

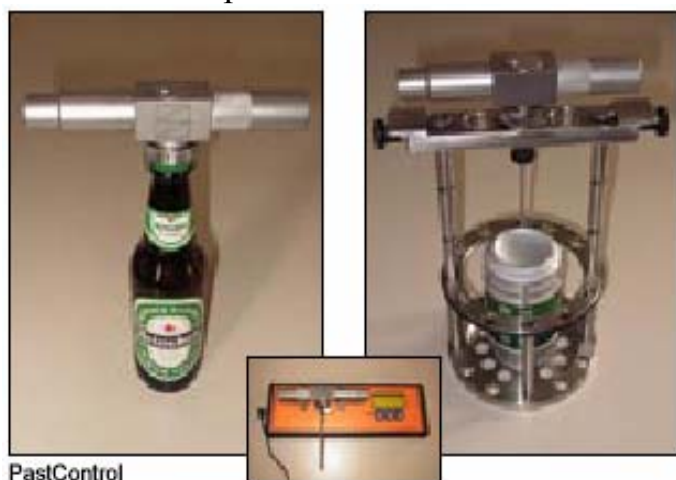




SF Past Control System

...система для контроля параметров процесса пастеризации.

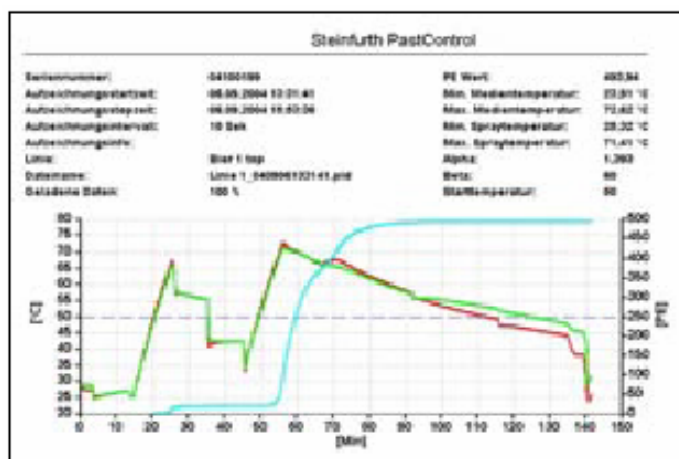
Для каждого производителя пастеризованных напитков решающее значение имеет возможность контролировать параметры процесса пастеризации. Недостаточная пастеризация может привести к выпуску продукции с микробиологическим заражением, а избыточная пастеризация может привести к ухудшению вкуса напитка. Поэтому необходимо производить постоянный и точный контроль параметров пастеризации.



Принцип действия.

Система для контроля параметров пастеризации SF Past Control System для бутылок и банок состоит из температурного регистратора, монитор пастеризационных единиц для считывания показаний рядом с производственной линией, станции для считывания показаний регистратора, программное обеспечение, а так же соответствующего адаптера для подключения.

Регистратор монтируется на банку или бутылку и проходит с банкой или бутылкой через туннельный пастеризатор. Одновременно, измеряется и записывается температура самого холодного места напитка. Дополнительно может записывается температура внешней орошающей воды (двухканальная версия). После того, как регистратор пройдет туннельный пастеризатор, при помощи монитора пастеризационных единиц можно узнать результаты пастеризации сразу у линии на дисплее монитора и снова запустить регистратор для измерения следующих параметров пастеризации. При этом старые результаты измерений сохраняются в памяти и позднее могут быть извлечены при помощи компьютера.

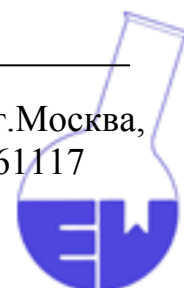


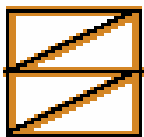
Представительство в России: компания Wiegand International, 115280, г.Москва, ул.Ленинская слобода, 9, офис 9 Тел. (095) 6750705, 6752667 Факс (095) 9561117

<http://www.wiegand.ru> E-mail: wiegand@df.ru

Wiegand International www.wiegand.ru

Tel.: +7 (095) 675-07-05, 675-26-67 Fax: +7 (095) 956-11-17





Система SF Past Control System сильно упрощает процесс контроля параметров пастеризации. Система очень проста в обслуживании, для организации успешной работы на ней, необходимо провести лишь короткий инструктаж обслуживающего персонала. При помощи этой системы Вы сможете определять параметры пастеризации, как внутри пастеризатора, так и непосредственно готового продукта. Окончательные результаты можно вывести на компьютер. Программное обеспечение позволяет получать графические изображения процесса нагрева напитков, а так же создавать структурированную файловую систему данных. При помощи данной программы можно обрабатывать сколько угодно регистраторов, так как для каждого будет начерчена своя кривая нагрева.

Преимущества прибора

- Измерение температуры по одному или двум каналам
- Зонд регистратора можно подключить к любой емкости (бутылке или банке) через специальный адаптер
- Гарантированно всегда правильное размещение зонда в пробе
- Малое занимаемое пространство позволяет избежать термического влияния на окружающие контейнеры и избежать эффекта зонтика.
- Простота в обслуживании
- Сохраняет в памяти до 255 результатов
- Программируемый параметр пастеризации
- Программируемый интервал измерений
- Отображение параметра пастеризации и максимальной температуры непосредственно на линии
- Графическое отображение результатов измерений и создание структурированной файловой структуры
- Защита данных паролем.

Технические характеристики.

Проводит измерения в банке / бутылке

Каналы измерений: 1(напиток) или 2(напиток и внешняя орошающая вода)

Объем памяти: 540672 измерений (если использовался один канал)

2 x 270336 измерений, если использовались 2 канала

Программируемый интервал измерений: от 1 сек. до 24 часов

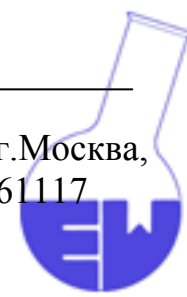
Диапазон измерений: 0.....80⁰C (другой диапазон по запросу)

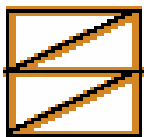
Точность измерений: +/- 0,05⁰C

Представительство в России: компания Wiegand International, 115280, г.Москва, ул.Ленинская слобода, 9, офис 9 Тел. (095) 6750705, 6752667 Факс (095) 9561117

<http://www.wiegand.ru> E-mail: wiegand@df.ru

Tel.: +7 (095) 675-07-05, 675-26-67 Fax: +7 (095) 956-11-17





Foam Stability Tester...

...прибор для полностью автоматического контроля стабильности пены.

Стабильность пивной пены является одним из важнейших параметров показателей качества этого напитка. До сих пор определение стабильности пены было очень дорого или не давало точных воспроизводимых результатов, а зачастую методы измерения имели оба этих недостатка. Для удовлетворения потребностей ведущих производителей пива, компания Steinfurth разработала полностью автоматический прибор для определения стойкости пены, который позволяет получать точные, воспроизводимые результаты, не зависящие от места установки прибора и человеческого фактора.



FST Schaumstabilitätsmessgerät

Принцип действия.

Емкость с пивом (бутылка или банка) подсоединяется к пробоотборнику. Пиво подается в прибор для определения стойкости пены за счет избыточного давления CO_2 . Давление устанавливается так, чтобы не происходило выделения CO_2 в емкости. После чего пиво впрыскивается в мерный цилиндр, где оно вспенивается. Стабильность пены определяется скоростью прохода границы пива/пены через оптические датчики. Перед новым измерением цилиндр автоматически ополаскивается. Можно проводить несколько измерений из одной емкости.

Преимущества прибора.

- Высокая воспроизводимость результатов
- Автоматический отбор проб
- Автоматическое споласкивание
- Простота обслуживания
- Результаты измерений не зависят от человеческого фактора
- Результаты измерения не зависят от атмосферного давления
- Подходит для всех сортов пива
- Оптоэлектронные датчики измерения
- Точное дозирование
- Простота очистки
- Результаты сопоставимы с методом Rosse&Clark

Технические характеристики.

Используемые емкости: бутылки и банки
Промывочная жидкость:
водопроводная вода
Интерфейс: для PC или принтера

Продолжительность измерений: 5 минут
Вывод данных: на ЖК дисплей
Напряжение: 230 или 115 В
Необходимое давление CO_2 : 4,5 Бар

Представительство в России: компания Wiegand International, 115280, г.Москва, ул.Ленинская слобода, 9, офис 9 Тел. (095) 6750705, 6752667 Факс (095) 9561117

<http://www.wiegand.ru> E-mail: wiegand@df.ru

Tel.: +7 (095) 675-07-05, 675-26-67 Fax: +7 (095) 956-11-17

