



1-CUBE s. r. o.

Hamry 3567, 580 01 Havl. Brod, Czech Republic

tel + 420 569 433620, fax + 420 569 422144

e-mail: 1-cube @ 1-cube.com web site: www.1-cube.com

CONTRÔLEUR DE PASTEURISATION - PMKL

Description technique:

Notre contrôleur de pasteurisation permet d'enregistrer les courbes de températures, d'effectuer des calculs en unités de pasteurisation afin de déterminer l'influence sur le goût. Il peut également être utilisé comme enregistreur de température là où vous le souhaitez (par exemple pendant le brassage, la fermentation, pour contrôler la température de locaux, etc.).

Notre appareil est composé de deux sondes de température et d'un micro-contrôleur. Une sonde mesure la température à l'intérieur de la bouteille, l'autre sonde celle du rideau d'eau. L'électronique de l'appareil est abritée dans un boîtier étanche. La zone optimale de prise de température est située à environ 10 à 30 mm du fond d'une bouteille ou d'une canette (cet endroit étant chauffé le plus lentement).

Les sondes de température (gamme de températures, longueur) sont fournies suivant les spécifications du client.

Le contrôleur de pasteurisation est équipé d'une mémoire qui permet l'enregistrement des données fournies par les deux sondes, ainsi que le transfert de ces mesures sur ordinateur via une liaison série RS232, permettant de les analyser.

Le contrôleur de pasteurisation est alimenté par une pile avec une durée de vie d'environ 2 ans. (Remplacement de la pile possible). La mise en fonction et l'arrêt sont très simples, il suffit de passer un aimant sur le boîtier.



Les avantages et les possibilités du logiciel:

- Fonctionne avec les systèmes d'exploitations Microsoft WINDOWS 95, 98, 2000, ME, XP, Vista
- Transfert des paramètres de l'appareil vers l'ordinateur via une liaison série RS232
- Représentation graphique des températures / unités de pasteurisation
- Représentation graphique du taux de micro-organismes morts
- Calcul en unités de pasteurisation
- Calcul de valeurs instantanées de mortalité microbiologique
- Calcul de valeurs instantanées relative à la diminution du nombre de micro-organismes
- Calcul d'évaluation de l'altération du goût
- Table de valeurs mesurées
- Impression des courbes et des tables de valeurs enregistrées
- Archivage des résultats sur le disque de l'ordinateur

Spécifications techniques:

étendue des unités de pasteurisation.....	0 - 1000 PJ
étendue des températures.....	- 15 jusqu'à + 80°C
Calcul de PU.....	1 PU /min à 60°C
Z (culture d'autres levures)	6,94°C
précision de mesure de la température.....	+/- 0,1°C
précision de UP	0,5 UP
cycle de de mesure de la température	valeur pré-réglée sur 10 sec
période de mesure ajustable de	0,5sec jusqu'à 24 heures
alimentation	pile lithium
(durée de vie d'environ 2 ans)	

