



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:

Il 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 arbitraire pour suivre par exemple la fermentation, le brassage etc.

Notre appareil est composé de deux sondes de température et d'un micro-ordinateur. Une sonde mesure la température dans la bouteille, l'autre sonde contrôle la température du rideau d'eau, permettant d'avoir une parfaite mesure durant le cycle de pasteurisation. La distance optimale de prise de température doit être de 10 à 30 mm du fond d'une bouteille ou d'une canette (car ce point est réchauffé le plus lentement).

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

Le contrôleur de pasteurisation, présenté dans un boîtier étanche et résistant est équipé d'une mémoire qui permet l'enregistrement des données fournies par les deux sondes, ainsi que le transfert de ces dernières vers un ordinateur par une liaison série RS232, permettant de les analyser.

Le contrôleur de pasteurisation est alimenté par une batterie d'une durée de 2 ans de service. (Remplacement de batterie 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
- Transfert des paramètres de l'appareil vers l'ordinateur par une liaison série RS232
- Représentation graphique des courbes de températures / unités de pasteurisation
- Représentation graphique des courbes par rapport au 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

Paramètres 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 (pour culture d'autres levure).....	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)	