

TURBline

TURBIDIMETRO DI PROCESSO



Un liquido è torbido se in esso sono presenti solidi sospesi. I solidi sospesi di dimensioni microscopiche sono chiamati particelle colloidali, invisibili ad occhio nudo. Un turbidimetro è un dispositivo in grado di quantificare queste particelle sospese.

Durante il processo di vinificazione o produzione della birra, così come in altri processi delle bevande, è molto importante conoscere il valore della torbidità.

TURBline è stato progettato al fine di verificare la torbidità nelle fasi di chiarifica come travasi, flottazione, centrifugazione, nonché il monitoraggio e controllo delle acque reflue.

In queste fasi si è soliti controllare visivamente la torbidità del mosto o del vino, attraverso la specola.

TURBline Sostituisce il controllo visivo della torbidità con una misura più accurata.

Il sensore può essere installato direttamente in linea nel processo utilizzando una specifica connessione. È possibile eseguire misure in-line e off-line.

TURBline comunica tramite display o wireless, consentendo di vedere il valore misurato su dispositivi portatili, come smartphone, tablet o PC.

Scheda tecnica prodotto

Modello	TURBline
Materiali di costruzione	Acciaio inox 316 e tecnopolimeri
Descrizione tecnica	TURBline misura la torbidità di un liquido rilevando la trasmittanza della luce e il tasso di dispersione.

TURBline	
Caratteristiche	
Peso	0.400 kg
Dimensioni	Ø 50 mm x 150 mm
Potenza elettrica	230 Vac
Range di misura	0 - 1000 NTU (Nephelometric Turbidity Unit)
Precisione	± 3 NTU
Range temperatura	-5 +90 °C
Uscita	0 -5 V (personalizzabile 4 - 20 mA)