

HAFFMANS RPU REDPOST PU-MONITOR

ALLGEMEINE PRODUKTINFORMATION

Durch Pasteurisation wird die Anzahl von Mikroorganismen in Bier und Erfrischungsgetränken reduziert und somit die Haltbarkeit des Produktes erhöht. Zur Sicherung der Produktqualität in Hinblick auf Geschmack, Geruch, Trübung und Farbe sollte die Pasteurisation eine schonende Wärmebehandlung sein. Am häufigsten wird der Tunnelpasteur verwendet, durch den Flaschen oder Dosen laufen, während sie mit warmem Wasser besprüht werden. Die Wirkung der Wärmebehandlung über einen bestimmten Zeitraum wird in Pasteurisierereinheiten (PE) ausgedrückt.

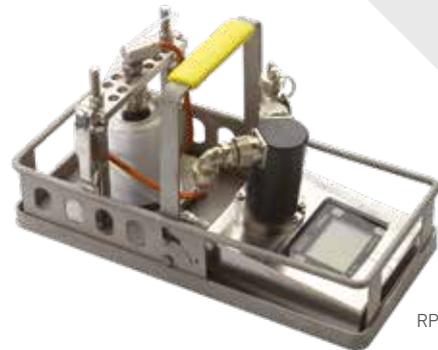
Der Redpost PU-Monitor überwacht den Pasteurisationsprozess und berechnet die PE. Dazu wird das Gebinde in den PU-Monitor gestellt, der mit den übrigen Gebinden durch den Tunnelpasteur fährt. Während des Prozesses misst und speichert der PU-Monitor die Produkttemperatur innerhalb des Gebindes als Funktion der Zeit und berechnet anhand dieser Parameter die PE. Nachdem der Pasteurisationsprozess abgeschlossen ist, werden die PE angezeigt.

Drei Ausführungen sind erhältlich:

- Typ RPU-351 überwacht den Pasteurisationsprozess und berechnet die PE.
- Typ RPU-352 überprüft darüber hinaus die Sprühwassertemperatur im Tunnelpasteur.
- Typ RPU-353 misst zusätzlich den Druck im Gebinde während der Pasteurisation und ermöglicht so einen kompletten Überblick über den Prozess.

Redlink PC Software

Nachdem der Pasteurisationsprozess abgeschlossen ist, werden die PE angezeigt. Mit dem Charger/Interface von Pentair Haffmans kann nicht nur der Akku des PUMonitors aufgeladen werden, sondern auch die Daten an einen PC und/oder Drucker übertragen werden.



RPU-353

CUSTOMER BENEFITS

- **Sicherung der Produktqualität**
- **Kostensparend**
 - Reduzierung des Produktverlusts
 - Optimierung des Energieverbrauches
 - geringer Wartungsaufwand

EINSATZ

- **Tunnelpasteur**

HAFFMANS RPU REDPOST PU-MONITOR

TECHNISCHE DATEN

	RPU-351	RPU-352	RPU-353
MESSBEREICH			
Temperatur	-5 bis 105 °C	-5 bis 105 °C	-5 bis 105 °C
Pasteurisiereinheiten	0 bis 9999.9 PU	0 bis 9999.9 PU	0 bis 9999.9 PU
Druck			< 0-0.08 bar
GENAUIGKEIT (40-80 °C)			
Temperatur	< 0.25 °C	< 0.25 °C	< 0.25 °C
Pasteurisiereinheiten	< 8 %	< 8 %	< 8 %
Gebindeabmessungen	Höhe 82-400 mm*	Höhe 82-400 mm*	Höhe 82-400 mm*
	Außendurchmesser 45-100 mm*	Außendurchmesser 45-100 mm*	Außendurchmesser 45-100 mm*
Länge Temperatursensor (mm)	110-390	110-390	190-350
PE-Berechnungsfaktoren	programmierbar	programmierbar	programmierbar
Messung	1 x Temperatur	2 x Temperatur	2 x Temperatur, 1 x Druck
Intervall Aufzeichnung	einstellbar von 2 bis 60 Sek.	einstellbar von 2 bis 60 Sek.	einstellbar von 2 bis 60 Sek.
Speicherkapazität	1 Aufnahme, max. 3 St. pro Aufzeichnung	4 Aufnahmen, max. 4 St. pro Aufzeichnung	4 Aufnahmen, max. 4 St. pro Aufnahme
Abmessungen (LxBxH mm)	355 x 175 x 160	380 x 175 x 230	380 x 175 x 230
Gewicht	6.8 kg	8.5 kg	8.5 kg

* Bitte geben Sie bei der Bestellung an, für welche Gebindeabmessung der PU-Monitor geeignet sein soll.

LIEFERUMFANG

- Redpost PU-Monitor**
- Type RPU-353
- Type RPU-352
- Type RPU-351
- Temperaturfühler
(Standard 230 mm)
- Flaschenhalter Ø 55 - 68 mm
- Betriebsmagnete
- Silikonfett
- Schlüsselstecker
- Bedienungsanleitung
- Sprühwasserfühler (RPU-352/353)
- Schutzstecker (RPU-352/353)
- Prüfstecker (60 °C)(RPU-352/353)

** Bitte geben Sie bei der Bestellung an, welchen Gerätetyp Sie benötigen.

OPTIONS

- Messzertifikat
- Dosenhalter
- Charger/Interface RPC-80
- Charger/Interface RPC-50



HAFFMANS B.V.

P.O. BOX 3150, 5902 RD VENLO, NETHERLANDS WWW.FOODANDBEVERAGE.PENTAIR.COM

All Pentair trademarks and logos are owned by Pentair. All other brand or product names are trademarks or registered marks of their respective owners. Because we are continuously improving our products and services, Pentair reserves the right to change specifications without prior notice.

Pentair is an equal opportunity employer.

haffmans-redpost-pu-monitor-2102-de ©2020 Pentair, All Rights Reserved.

