

HAFFMANS OGM IN-LINE O₂ GEHALTEMETER

ALLGEMEINE PRODUKTINFORMATION

In der Bier- und Getränkeindustrie ist der Gehalt an gelöstem Sauerstoff (DO) sowohl für die Produktqualität als auch für den Geschmack äußerst wichtig. Übermäßiger Sauerstoff (O₂) kann die Geschmacksstabilität beeinträchtigen und die Produkthaltbarkeit maßgeblich reduzieren. Deshalb müssen Brauereien und andere Getränkehersteller die O₂-Konzentrationen während der Produktion ständig messen und kontrollieren.

Das In-line O₂ Gehaltemeter, Typ OGM kombiniert hohe Genauigkeit mit ausgezeichneter Messbeständigkeit. Diese neue optische O₂-Messtechnik bietet erheblich verbesserte Ansprechzeiten im Vergleich mit den traditionellen O₂-Messgeräten und erfordert keine häufige Kalibrierung.

Das OGM ist in zwei Messbereichen lieferbar:

- Niedriger Messbereich, Typ LHO, für die präzise Messung des gelösten Sauerstoffs in Getränken < 2.000 ppb (beispielsweise Bier und entlüftetes Wasser)
- Breiter Messbereich, Typ WLO, für die präzise Messung des gelösten Sauerstoffs in Getränken < 45,0 mg/l (beisp. Würze, Softdrinks und entlüftetes Wasser)

Das OGM kann überall dort im Produktionsprozess installiert werden, wo die Bestimmung des Gelöstsauerstoffs für die Produktqualität entscheidend ist. Die O₂-Messsonde ist hygienisch konzipiert und einfach zu montieren. Sie ist in zwei Ausführungen erhältlich:

- Varivent®-Anschluss
- 25-mm-Anschluss (der in einen klassischen 25-mm-Anschluss für traditionelle O₂-Messgeräte passt)



Die benutzerfreundliche Steuereinheit kann entweder zur Vor-Ort-Montage (Wand oder Rohrleitung) oder zur Schaltschrankmontage geliefert werden. Maximal zwei O₂-Messsonden können an jede Steuereinheit angeschlossen werden.

VORTEILE

- **Genauere Prozesskontrolle**
 - Messdatenspeicherung
- **Kostensparend**
 - Reduzierung von Produktverlusten
 - geringe Wartung
 - effizienter Betriebsablauf des Produktionsprozesses

EINSATZ

- **An kritischen Stellen der Produktion, wo die Bestimmung des Gelöstsauerstoffs erforderlich ist und instellungen innerhalb des Prozesses durchgeführt werden können**

HAFFMANS OGM

IN-LINE O₂ GEHALTEMETER

TECHNISCHE DATEN

STEUEREINHEIT

Stromversorgung

85-264 V / 50-60 Hz (optional 24 VDC)

Abmessungen

235 x 205 x 165 mm (LxBxH)

Montage

Wandmontage

O₂-MESSSONDE

Varivent®-Anschluss

84 x 175 mm

25 mm Anschluss

84 x 240 mm

O₂-SENSOR LHO

Messbereich

O₂-Messung 0.0 - 2,000 ppb
Temperatur -5.0 - 40.0 °C

Accuracy

O₂-Messung ±1 ppb + 2 % des Mw.*
Temperatur ± 0.1 °C

Messeinheiten

ppb, µg/l, ppm, mg/l, % a.s.

Prozesstemperatur

max. 110 °C

Prozessdruck

max. 10 bar(g)

Messintervall

30 Sek. (einstellar von 2 - 999 Sek.)

Speicherkapazität

bis zu 500 Messungen

Schutzklasse

IP-67

* bei 20 °C

O₂ SENSOR WLO

O₂-Messung 0.1 - 45.0 mg/l
Temperatur -5.0 - 40.0 °C

< 5 % des Mw.*
± 0.1 °C

LIEFERUMFANG

- Steuereinheit
- O₂-Messsonde
- Datenübertragungskabel der Messsonde
- Wandmontagesatz
- Netzkabel
- E/A-Kabel für den Analogausgang
- Kalibriermessbecher mit O-Ersatzring
- Bedienungsanleitung

OPTIONAL

- **NEU: HAFFMANS CONNECT+ INTERFACE-MODUL**
Verbindet Haffmans QC-Instrumente mit allen modernen PLCs mit folgenden Standards: PROFIBUS DP, PROFINET, EtherNet/IP, IoT ready!
- Montagesatz für Rohr / Messsonde (DN 40 - DN 125)
- Montagesatz für Wandmontage
- Messzertifikat
- Software (CD + RS-Kabel)
- Schweißmuffe für 25-mm-O₂-Messsonde
- Inline Gehäuse mit Varivent®-Anschluss, Schaugläsern und Klemmen für die O₂-Messsonde mit Varivent®-Anschluss (Rohrabmessungen sind zum Zeitpunkt der Anfrage anzugeben)
- O₂-Kalibrierungssatz



Varivent®-Anschluss



25 mm Anschluss



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-ogm-2142-de ©2021 Pentair, All Rights Reserved.

