

# HAFFMANS OGM

## IN-LINE O<sub>2</sub> 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 (O<sub>2</sub>) kann die Geschmacksstabilität beeinträchtigen und die Produkthaltbarkeit maßgeblich reduzieren. Deshalb müssen Brauereien und andere Getränkehersteller die O<sub>2</sub>-Konzentrationen während der Produktion ständig messen und kontrollieren.

Das In-line O<sub>2</sub> Gehaltemeter, Typ OGM kombiniert hohe Genauigkeit mit ausgezeichneter Messbeständigkeit. Diese neue optische O<sub>2</sub>-Messtechnik bietet erheblich verbesserte Ansprechzeiten im Vergleich mit den traditionellen O<sub>2</sub>-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 O<sub>2</sub>-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 O<sub>2</sub>-Messgeräte passt)
- Tri-Clamp 2" Anschluss



Die benutzerfreundliche Steuereinheit kann entweder zur Vor-Ort-Montage (Wand oder Rohrleitung) oder zur Schaltschrankmontage geliefert werden. Maximal zwei O<sub>2</sub>-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 O<sub>2</sub> GEHALTEMETER

### TECHNISCHE DATEN

#### STEUEREINHEIT

##### Stromversorgung

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

##### Abmessungen

235 x 205 x 165 mm (LxBxH)

##### Montage

Wandmontage

#### O<sub>2</sub>-MESSSONDE

##### Varivent®-Anschluss

84 x 175 mm

##### 25 mm Anschluss

84 x 240 mm

##### Tri-Clamp 2" Anschluss

84 x 240 mm

#### O<sub>2</sub>-SENSOR LHO

##### Messbereich

O<sub>2</sub>-Messung 0.0 - 2,000 ppb

Temperatur -5.0 - 40.0 °C

##### Accuracy

O<sub>2</sub>-Messung ±1 ppb + 2 % des Mw.\*

Temperatur ± 0.1 °C

#### O<sub>2</sub> SENSOR WLO

0.1 - 45.0 mg/l

-5.0 - 40.0 °C

< 5 % des Mw.\*

± 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

### SCOPE OF SUPPLY

- Steuereinheit
- O<sub>2</sub>-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-O<sub>2</sub>-Messsonde
- In-line Gehäuse mit Varivent®-Anschluss, Schaugläsern und Klemmen für die O<sub>2</sub>-Messsonde mit Varivent®-Anschluss (Rohrabmessungen sind zum Zeitpunkt der Anfrage anzugeben)
- O<sub>2</sub>-Kalibrierungssatz



Varivent®-Anschluss



25 mm Anschluss



Tri-Clamp 2" 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-2052-de ©2020 Pentair, All Rights Reserved.

