

发酵参数检测仪QWX43

连续测量发酵过程中的各类参数。透明化发酵过程，比如啤酒发酵。



优势:

- 不需安排现场操作
- 精准的可重复的测量结果，替代人工取样和实验室分析
- 每分钟刷新一次关键工艺参数，随时随地查询测量结果
- 通过比对历史批次的数值，自动发出提示信息，基于数据优化改进工艺流程
- 自动创建、保存和下载批次和数值
- 卫生型设计，整体清洗罐体

应用领域: 发酵参数检测仪QWX43直接安装在罐体上。直接测量密度、温度和声速，计算所有发酵参数，比如发酵程度、残余提取物和酒精浓度。多传感器系统实时输出高精度、可重复的测量结果。安装Endress+Hauser的Netilion app，通过任意联网设备即可监测发酵过程。 [点击查看详细信息。](#)

详细信息和最新价格参见:

www.endress.com.cn/QWX43

特征和规格

Physical medium properties

测量原理

Medium consistency

Measuring method

Continuous measurement of density, viscosity, ultrasonic velocity, temperature and all fermentation parameters

应用

Easy and convenient inline fermentation monitoring with a cloud-connected multparameter device

Physical medium properties**供电电压**

24 V DC
10...30 V DC

测量范围

Measured values:
Viscosity: 0 to 1000 mPa s
Density: 0.3 to 2.0 g/cm³
Temperature: -5°C to 95°C (+23°F to +203°F)
Sound velocity: 800 to 2200 m/s
Calculated values:
Extract: up to 20° Plato
Alcohol: up to 15 % vol alcohol

Accuracy

Measured errors:
Viscosity: 0.02 mPas
Density: 0.0001 g/cm³
Temperature: 0.08 °C
Sound velocity: 0.23 m/s

环境温度

-20°C...+60°C (-4°F...+140°F)

过程温度

-10°C...+110°C
(-14°F...+230°F)

过程压力

Vacuum...16 bar
(Vacuum...232,1 psi)

输出

WLAN Webserver integrated
Digital ENDRESS + HAUSER Cloud Services

Physical medium properties

连接

Tri-Clamp ISO2852, DIN11851

DRD, Varivent N

防爆认证

No Ex certificates

其他证书

EHEDG and 3-A conform constructed

EG1935/2004

选项

Tube extension

5 m cable

Plug connector M12

更多信息 www.endress.com.cn/QWX43