

Pomiar wilgotności :

Kawa



Potrzeba pomiaru w czasie rzeczywistym.

Zawartość wilgotności w kawie ma kapitalne znaczenie dla smaku i jakości końcowego produktu czy to naturalnej kawy lub kawy rozpuszczalnej. Możliwość poruszania się bliżej górnych wartości limitów specyfikacji produktu zwiększa możliwości zwiększenia wydajności procesu.

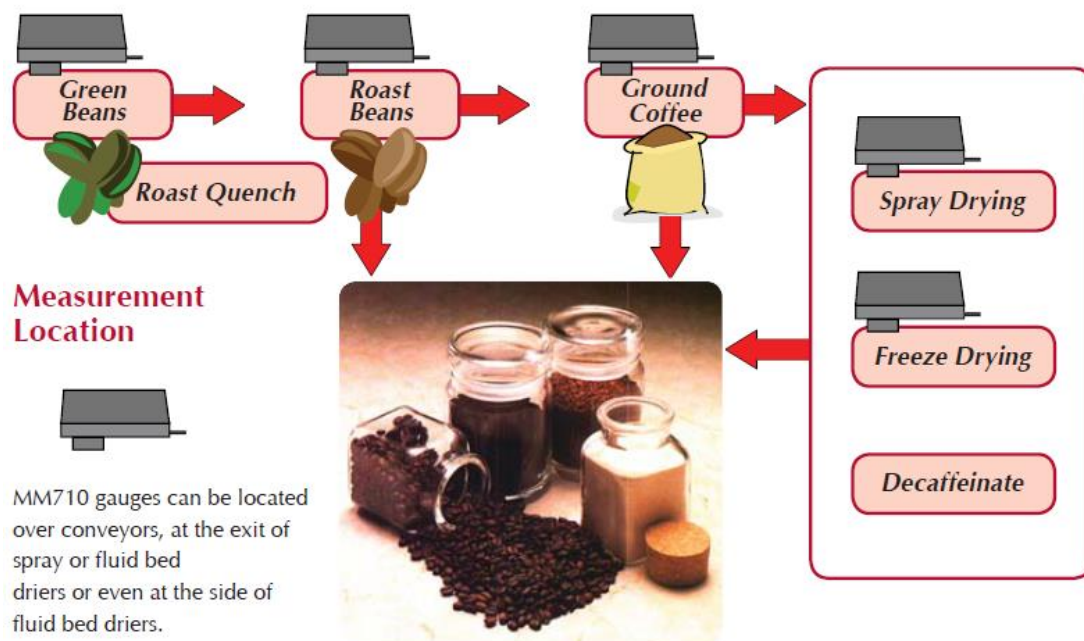
NDC Technologies oferuje swoim Klientom bardzo dokładny system pomiaru wilgotności, który pozwala w czasie rzeczywistym na linii produkcyjnej na kontrole procesu na wielu etapach produkcji kawy. Bazując na dużym doświadczeniu uzyskanym dzięki współpracy z wieloma producentami kawy NDC Technologies opracowało bardzo stabilne i dokładne procedury kalibracji dla każdego typu produktu. Dzięki temu nasi Klienci uzyskują bardzo łatwy i szybki dostęp do wyników oraz mogą dzięki specjalnemu oprogramowaniu GaugeToolsXL sami wprowadzać poprawki do wyznaczonych krzywych kalibracyjnych oraz wprowadzać nowe produkty. System składa się z głowicy pomiarowej typ MM710 e oraz np. z panelu operatorskiego zainstalowanego przy linii produkcyjnej.



Korzyści z pomiarów on-line

- Zwiększenie efektywności procesu – bardzo dokładny pomiar w czasie rzeczywistym pozwala na uzyskaniu parametrów produktu w górnych zakresach specyfikacji.
- Poprawa jakości produktów – uniknięcie przegrzania, większa spójność produktu
- Zwiększona wydajność – uniknięcie przegrzania –koszty, zwiększenie przepustowości linii, zmniejszenie ilości braków i wyrobu poza specyfikacją.
- Zmniejszenie kosztów procesu
- Zaufanie do jakości – potwierdzenie jakości oraz możliwość usprawniania procesu.

Schemat procesu



System pomiaru wilgotności NDC Technologies świetnie nadaje się do pomiaru wilgotności w kawie suszonej w suszarkach rozpyłowych i liofilizatorach, w kawie naturalnej, palonych ziarnach oraz zielonych. Ani rodzaj kawy ani tworzone mieszanki nie mają wpływu na dokładność i stabilność pomiaru.

Dodatkowe cechy pomiaru

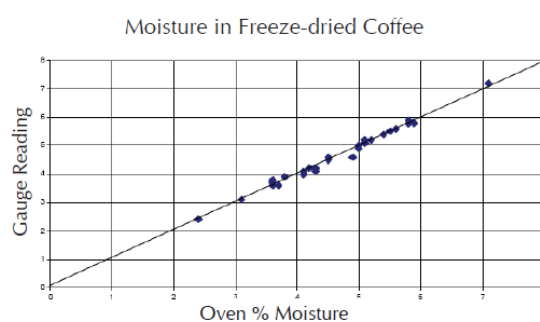
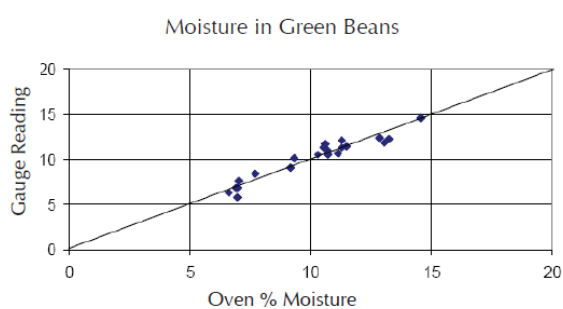
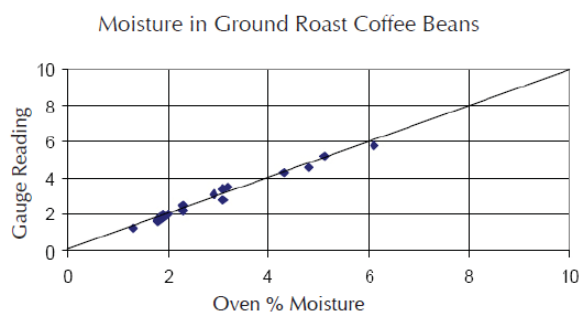
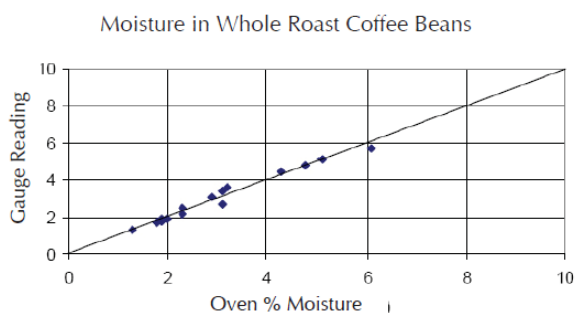
Proces suszenia oraz wypalania może powodować różnice w kolorze i wielkości ziaren w poszczególnych partiach. System pomiaru wilgotności NDC nie jest wrażliwy na te zmiany tak jak na zmiany temperatury, wilgotności i oświetlenia otoczenia.

Zakres i dokładność pomiaru

Dla różnego rodzaju produktu oferujemy poniższe parametry pomiaru.

Product	Parameter	Range	Accuracy
Instant Coffee	Moisture	0-6%	0.10%
Ground Roast	Moisture	0-10%	0.20%
Roast Beans	Moisture	5-10%	0.30%
Green Beans	Mositure	9-14%	0.30%

Porównanie i odczyt krzywych kalibracyjnych w odniesieniu do metod referencyjnych – wago-suszarki.



Optimised Measurements are available for both green and roast whole beans.

The MM710 coffee moisture measurement for freeze dried, agglomerated and spray dried instant coffees.

NDC Technologies ma w swojej ofercie także urządzenie typu Infralab działające na takiej samej zasadzie jak głowica pomiarowa typu MM710e z tą różnicą, że dokonuje pomiaru wilgotności pobranej próbki. Wynik jest tak samo dokładny i otrzymujemy go po kilku sekundach.



OMC ENVAG Sp. z o.o.

Ul. Iwonicka 21

02-924 Warszawa, tel. + 48 22 858 78 78, tel. Kom. +48 784 043 923

www.envag.com.pl kontakt e-mail: ndc@envag.com.pl

OMC
ENVAG