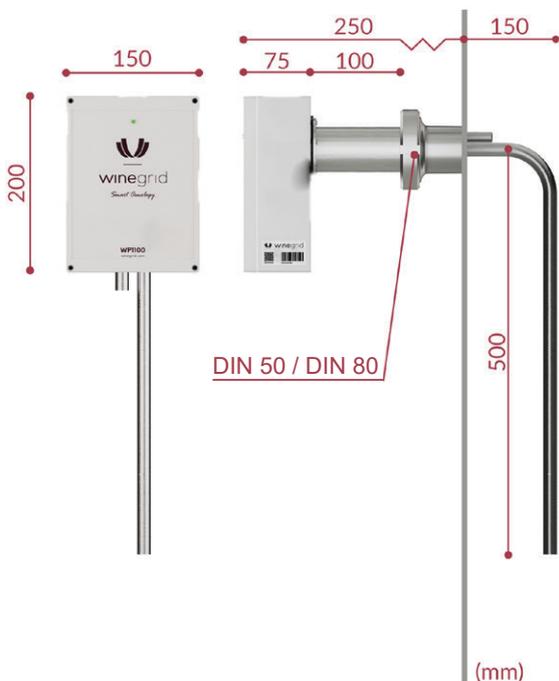


wineplus WP1100

SENSOR CON TECNOLOGÍA PROPIA PARA MONITORIZACIÓN REMOTA
Y EN TIEMPO REAL DURANTE LA FERMENTACIÓN DEL VINO

DENSIDAD, TEMPERATURA Y NIVEL DEL LÍQUIDO

- Conexión inalámbrica
- Programación automática
- Optimizado para cubas
- Compatible con la plataforma WINEGRID
- Seguimiento de la cinética de fermentación (inicio, paradas y finalización)



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MATERIAL DE LA CAJA	Policarbonato	
PROTECCIÓN DE LA CAJA	IP65	
MATERIAL DE LA SONDA	Acero inoxidable 316L	
DIMENSIONES	Caja Ø273 x 120 mm / Sonda 500 mm	
PESO	2.5 Kg	
COMUNICACIÓN	Con smartbox - LoRa (distancia hasta 2000 m) (LoRa - mediciones cada 30 minutos)	
TECNOLOGÍA DE PRECISIÓN	OenoSensing®	
CONEXIÓN INALÁMBRICA	Wi-Fi: IEEE 802.11 b/g/n 2.4 GHz (solo para actualizaciones de <i>firmware</i>)	
	LoRa WAN /P2P - Frecuencias según los parámetros regionales: EU (863-870) US (902-928) AU (915-928) MHz	
ALIMENTACIÓN	TIPO	24 V Enchufe industrial (violeta)
	LONGITUD DEL CABLE	≈ 2 metros
	TENSIÓN	24 V AC/DC
DENSIDAD DEL LÍQUIDO	CORRIENTE	1 A
	INTERVALO DE MEDICIÓN	[900 ; 1200] kg/ m ³
	RESOLUCIÓN	1 kg/ m ³
TEMPERATURA DEL LÍQUIDO	EXACTITUD	± 2 kg/ m ³
	INTERVALO DE MEDICIÓN	[- 10 ; 85] °C
	RESOLUCIÓN	0.1 °C
NIVEL DEL LÍQUIDO	EXACTITUD	± 0.5 °C
	INTERVALO DE MEDICIÓN	Entre el sensor y la parte superior del líquido: Versão Estándar: 6 metros Versão 10m : 10 metros
	RESOLUCIÓN	5 mm
PRESIÓN TOTAL DE FUNCIONAMIENTO*	EXACTITUD	± 2%
		Versão Estándar: [0 ; 0.6] Bar Versão 10m : [0 ; 1] Bar

* En los depósitos presurizados, incluye la presión hidrostática del líquido más la presión en el interior del depósito.