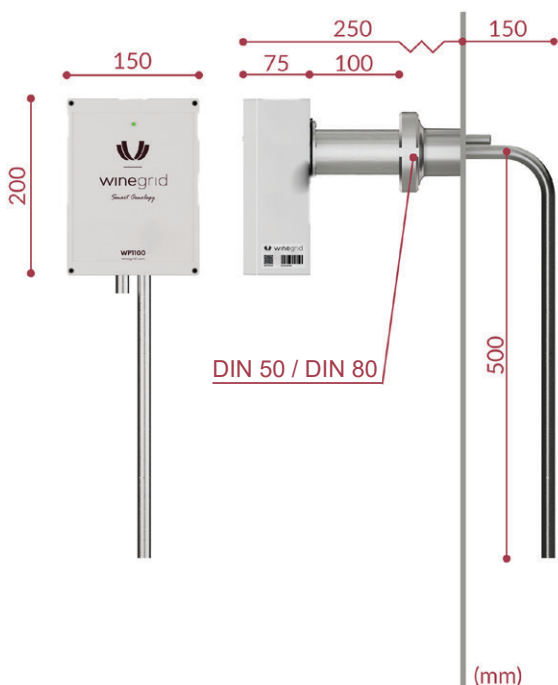


## wineplus WP1100

SENSORE PER IL MONITORAGGIO DA REMOTO E IN TEMPO REALE DELLA FERMENTAZIONE DEL VINO CON TECNOLOGIA PROPRIETARIA

### DENSITA', TEMPERATURA E LIVELLO DEL LIQUIDO

Connettività senza fili  
Plug & Play  
Ottimizzato per vasche  
Compatibilità con la piattaforma WINEGRID  
Monitoraggio degli eventi cinetici di fermentazione (inizio, blocco e fine)



### SPECIFICHE TECNICHE

MATERIALE DELLA CENTRALINA	Policarbonato	
PROTEZIONE DELLA CENTRALINA	IP65	
MATERIALE DELLA SONDA	Acciaio inossidabile 316L	
DIMENSIONI	Centralina 150 x 200 x 75 mm / Sonda 500 mm	
PESO	2.5 kg	
COMUNICAZIONE	Con smartbox - LoRa (distanza fino a 2000 m) (LoRa - misurazioni ogni 30 minuti)	
TECNOLOGIA DI PRECISIONE	OenoSensing®	
CONNETTIVITÀ WIRELESS	Wi-Fi: IEEE 802.11 b/g/n 2.4 GHz (solo per gli aggiornamenti del <i>firmware</i> uniqueness) LoRa WAN /P2P - Frequenze in base ai parametri regionali: <b>EU</b> (863-870)   <b>US</b> (902-928)   <b>AU</b> (915-928) MHz	
ALIMENTAZIONE	TIPO	24 V Presa di corrente industriale (viola)
	LUNGHEZZA DEL CAVO	≈ 2 metri
	TENSIONE	24 V AC/DC
	CORRENTE	1 A
DENSITA' DEL LIQUIDO	INTERVALLO OPERATIVO	[900 ; 1200] kg/ m <sup>3</sup>
	RISOLUZIONE	1 kg/ m <sup>3</sup>
	PRECISIONE	± 2 kg/ m <sup>3</sup>
TEMPERATURA DEL LIQUIDO	INTERVALLO OPERATIVO	[- 10 ; 85] °C
	RISOLUZIONE	0.1 °C
	PRECISIONE	± 0.5 °C
LIVELLO DEL LIQUIDO	INTERVALLO OPERATIVO	Tra il sensore e la parte superiore del liquido: Versione Standard: 6 metri Versione <b>10m</b> : 10 metri
	RISOLUZIONE	5 mm
	PRECISIONE	± 2%
PRESSIONE TOTALE DI ESERCIZIO*	Versione Standard: [0 ; 0.6] Bar Versione <b>10m</b> : [0 ; 1] Bar	

\*Nei serbatoi pressurizzati, comprende la pressione idrostatica del liquido più la pressione interna al serbatoio.