



winegrid

Smart Oenology

wineplus WP1100

SENSOR PARA MONITORIZAÇÃO REMOTA E EM TEMPO REAL DA FERMENTAÇÃO DO VINHO COM TECNOLOGIA PROPRIETÁRIA

DENSIDADE, TEMPERATURA E NÍVEL DO LÍQUIDO

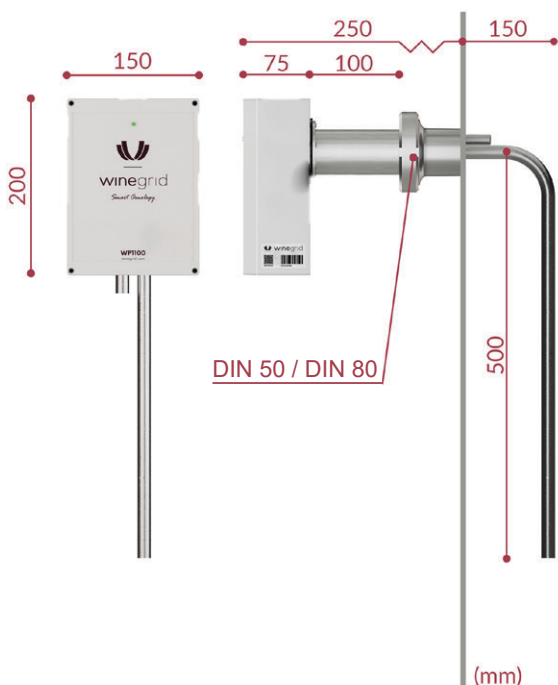
Conetividade sem fios

Plug & Play

Otimizado para cubas

Compatível com a plataforma WINEGRID

Monitorização da cinética da fermentação (início, paragem e fim)



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MATERIAL DA CAIXA	Policarbonato	
PROTEÇÃO DA CAIXA	IP65	
MATERIAL DA Sonda	Aço inoxidável 316L	
DIMENSÕES	Caixa 150 x 200 x 75 mm / Sonda 500 mm	
PESO	2.5 kg	
COMUNICAÇÃO	Com smartbox - LoRa (distância até 2000 m) (LoRa - medições a cada 30 minutos)	
TECNOLOGIA DE PRECISÃO	OenoSensing®	
CONNECTIVIDADE SEM FIOS	Wi-Fi: IEEE 802.11 b/g/n 2.4 GHz (apenas para atualizações de <i>firmware</i>)	
	LoRa WAN /P2P - Frequências de acordo com parâmetros regionais: EU (863-870) US (902-928) AU (915-928) MHz	
ALIMENTAÇÃO	TIPO	24 V Ficha industrial (roxo)
	COMPRIMENTO DO CABO	≈ 2 metros
	TENSÃO	24 V AC/DC
	CORRENTE	1 A
DENSIDADE DO LÍQUIDO	GAMA DE OPERAÇÃO	[900 ; 1200] kg/m³
	RESOLUÇÃO	1 kg/m³
	EXATIDÃO	± 2 kg/m³
TEMPERATURA DO LÍQUIDO	GAMA DE OPERAÇÃO	[- 10 ; 85] °C
	RESOLUÇÃO	0.1 °C
	EXATIDÃO	± 0.5 °C
NÍVEL DO LÍQUIDO	GAMA DE OPERAÇÃO	Entre o sensor e o topo do líquido: Versão Standard: 6 metros Versão 10m : 10 metros
	RESOLUÇÃO	5 mm
	EXATIDÃO	± 2%
PRESSÃO TOTAL DE OPERAÇÃO*	Versão Standard: [0 ; 0.6] Bar Versão 10m : [0 ; 1] Bar	

*Em cubas pressurizadas, inclui a pressão hidrostática do líquido somada à pressão no interior da cuba.