

wineplus WP1110

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

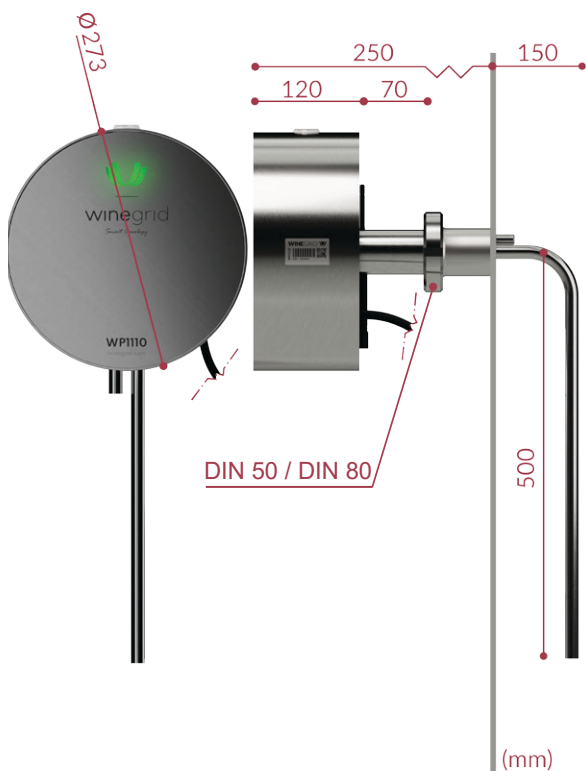
DENSITA', TEMPERATURA E LIVELLO DEL LIQUIDO

- 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	Acciaio inossidabile 304	
PROTEZIONE DELLA CENTRALINA	IP65	
MATERIALE DELLA SONDA	Acciaio inossidabile 316L	
DIMENSIONI	Centralina Ø273 x 120 mm / Sonda 500 mm	
PESO	7 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: EU (863-870) US (902-928) AU (915-928) MHz	
ALIMENTAZIONE	TIPO	24 V Presa di corrente industriale (viola)
	LUNGHEZZA DEL CAVO	≈ 2 metri
	TENSIONE	24 V AC/DC
DENSITA' DEL LIQUIDO	CORRENTE	1 A
	INTERVALLO OPERATIVO	[900 ; 1200] kg/m ³
	RISOLUZIONE	1 kg/m ³
TEMPERATURA DEL LIQUIDO	PRECISIONE	± 2 kg/m ³
	INTERVALLO OPERATIVO	[- 10 ; 85] °C
	RISOLUZIONE	0.1 °C
LIVELLO DEL LIQUIDO	PRECISIONE	± 0.5 °C
	INTERVALLO OPERATIVO	Tra il sensore e la parte superiore del liquido: Versione Standard: 6 metri Versione 10m : 10 metri
	RISOLUZIONE	5 mm
PRESSIONE TOTALE DI ESERCIZIO*	PRECISIONE	± 2%
	INTERVALLO OPERATIVO	Versione Standard: [0 ; 0.6] Bar Versione 10m : [0 ; 1] Bar



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