

## Wineplus Premium

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  
Indicatore luminoso a LED RGB programmabile  
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 Ø204 x 90 mm / Sonda 460 mm
PESO	4.5 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

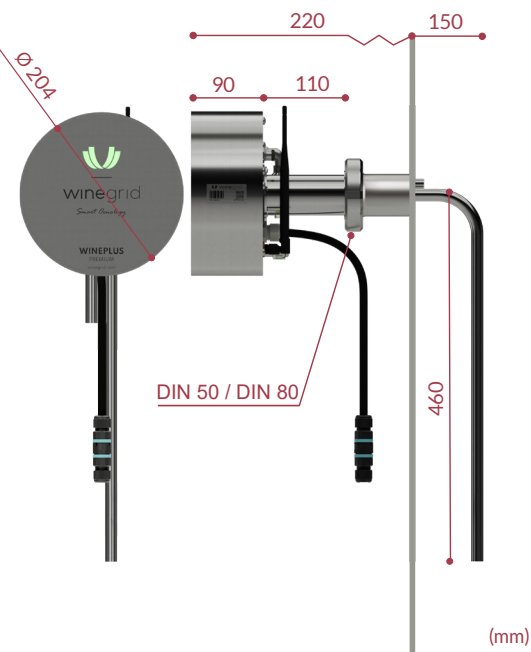
ALIMENTAZIONE	TIPO	Connettore alimentazione 24 V
	LUNGHEZZA DEL CAVO	≈ 15 cm
	TENSIONE	24 V AC/DC (Gamma di tensione: 18-28 V AC e 20-32 V DC) <sup>1</sup>
	CORRENTE	1 A

DENSITA' DEL LIQUIDO	INTERVALLO OPERATIVO	[980 ; 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: 10 metri
	RISOLUZIONE	5 mm
	PRECISIONE	± 2%

PRESSIONE TOTALE DI ESERCIZIO <sup>2</sup>	[0 ; 1] Bar
--	-------------



1) Quando la qualità della tensione di esercizio non è garantita (guasti ricorrenti, picchi di tensione), si consiglia di installare uno stabilizzatore di tensione.

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