

在Mokadec srl (意大利) 用于绿咖啡豆
的在线水分检测

Mokadec

市场:

咖啡行业
咖啡豆干燥

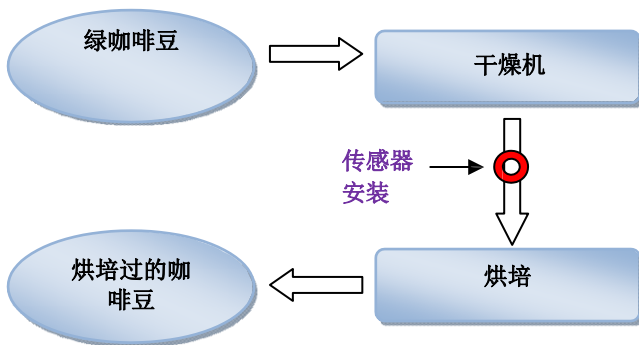
应用说明:

在烘培咖啡生产中，精确监测和控制咖啡豆中携带的水分是生产工艺的一项重要任务。

只有通过精确在线水分检测和受控的烘培工艺才能确保咖啡豆的水分含量保持最佳和稳定状态。

Mutec在线水分检测系统HUMY 3000使得在干燥和烘培工艺之间进行精确、连续的水分检测成为可能。

探头输送物料过程中直接进行检测，并能够采集大约15厘米深度的水分数据。



车间流程图

以实时方式采集检测值并进行评估。检测值显示在集成式彩色显示器上，并即刻传递给诸如保湿系统等其他系统。

计量实现的优势:

- ◆ 实现咖啡豆连续、精确的水分探测
- ◆ 控制烘培工艺的产品湿度
- ◆ 降低能源成本
- ◆ 确保工艺的优化和连续性
- ◆ 及时发现工艺偏差和故障
- ◆ 确保稳定的产品质量

咖啡烘培企业Mokadec srl (意大利) 每小时大约可处理5吨的绿咖啡豆。为了优化烘培工艺，实现水分的连续稳定检测十分必要。

为了检测产品水分，在Mokadec srl成功安装了Mutec在线水分检测系统HUMY3000。探头可以 $\pm 0.1\%$ 的精度在干燥机后续工艺检测水分。产品的工作湿度范围为9-15%。检测值通过4-20mA 输出信号传递给工艺控制系统。工艺控制系统根据接收到的数据对干燥系统进行调节。

当然，在线水分检测系统HUMY3000还可应用于其他咖啡或类似产品生产。



传感器HUMY3000用于物料流的连续性检测

HUMY 3000的优点:

- ◆ 以高分辨率和高精度实现极快速检测
- ◆ 可测量物料核心部位水分
- ◆ 集成温度补偿功能
- ◆ 实现数字测量值的评估与传输
- ◆ 配件与传感器耐用可靠，操作高度安全
- ◆ 使用键盘和显示器实现便捷的调节与处置
- ◆ 在传送带、螺旋输送机、管道、滑槽等上安装较简单