

Crystobserver®

Microscopio de tachos en línea con cámara HD

Descripción:

- El Crystobserver® mide el tamaño de los cristales en tiempo real, directamente dentro del tacho que sea para azúcar crudo, blanco o refinado, de remolacha o de caña.
- Una poderosa, adaptable y automáticamente controlada fuente de luz DEL retro ilumina los cristales detrás de una mirilla de vidrio colado y frente a una cámara digital de alta resolución junto con una magnificación óptica.
- El video de los cristales, tanto como los cálculos estadísticos AM, CV, % de finos, se visualizan en tiempo real en sala de control y se registran para análisis ulterior o comparación de ciclos.
- El poderoso software ITECA maneja de manera simultánea hasta 6 sensores en tiempo real.
- Conectado a los PLCs y DCS del ingenio, ofrece un gran potencial para un control más estricto del proceso de cristalización.
- El mantenimiento puede realizarse remotamente por los ingenieros de ITECA a través del acceso internet del cliente, con un seguro software de uso compartido de pantalla.

Características:

- Cabeza de medición en la pared del tacho.
- Gabinete de control pre-cableado para dos sensores y conectado a los PLCs y DCS del ingenio.
- Computadora en sala de control dotada de un software ITECA.
- Antes de siembra: controla la calidad del jarabe.
- Durante la fase de siembra: verifica el número y el tamaño de los cristales.
- A lo largo del proceso: sigue el crecimiento de los cristales y detecta cualquier no-conformidad i.e. AM/CV fuera de rango o falsos granos.

Ventajas:

- Sigue el crecimiento de cristales en tiempo real para masa cocida.
- Calcula AM, CV y % de finos utilizando técnicas de procesamiento de imagen.
- Mide el tamaño de cristales a partir de 4 μm , vigila la fase de siembra y detecta falsos granos.
- Activa alarmas fuera de especificación para su conexión a los PLCs o DCS del ingenio.
- Verifica la calidad del jarabe: contaminantes posibles, burbujas de aire, etc.
- Registra videos para una total trazabilidad.
- Compara ciclos para analizar los datos y mejorar procesos.
- Mejor calidad de masa cocida y menor nivel de refundición.
- Disminución del uso de vapor o agua.
- Aumento del rendimiento de las centrífugas con cristales mas homogéneos.
- Estabilización de la calidad global.



+1 (786) 271-6720

+1 (305) 594-4488

info.prodek@prodekinc.com

www.prodekinc.com

10900 NW 21st Street, Unit 190. Miami, FL 33172