

# HAFFMANS OGM

## MEDIDOR DE O<sub>2</sub> EM LINHA

### INFORMAÇÕES GERAIS DO PRODUTO

Na indústria cervejeira e de bebidas, o teor de Oxigênio dissolvido (OD) é de extrema importância, tanto para a qualidade do produto quanto para seu sabor. O excesso de Oxigênio (O<sub>2</sub>) pode comprometer a estabilidade do sabor e levar à redução significativa do tempo de vida do produto.

Por isso, cervejarias e outros fabricantes de bebidas buscam continuamente medir e controlar as concentrações de O<sub>2</sub> ao longo de toda a produção.

O medidor de O<sub>2</sub> em linha, modelo OGM, combina alta precisão com excelente estabilidade de medição. Esta nova tecnologia ótica de medição de O<sub>2</sub> oferece tempos de resposta muito melhores se comparado aos dispositivos de medição de O<sub>2</sub> tradicionais, e não requer calibrações frequentes.

O OGM está disponível em três faixas de medição:

- Faixa de medição baixa (LHO), para a medição precisa de OD em bebidas <2.000 ppb (por exemplo, cervejas e água desaerada)
- Faixa de medição ampla (WLO), para a medição precisa de OD em bebidas <45,0 mg/l (por exemplo, cervejas não fermentadas, refrigerantes e água não desaerada)
- Medição de gás com alta precisão em faixas ultrabaixas < 200 ppm (por exemplo, CO<sub>2</sub> purificado para carbonatação ou oxigênio em N<sub>2</sub>).

O OGM pode ser instalado em qualquer parte do processo de produção onde a determinação do teor de Oxigênio dissolvido seja crucial para a qualidade do produto. A sonda de O<sub>2</sub> tem design higiênico e é facilmente montada.

Está disponível em duas versões de conexões:

- Tipo Varivent®
- 25 mm (comumente utilizada em medidores de O<sub>2</sub> tradicionais)



Um painel de controle de fácil manuseio pode ser fornecido para montagem em parede ou em painéis, e até duas sondas de O<sub>2</sub>.

### BENEFÍCIOS

- **Controle preciso do processo**
  - Armazenamento dos dados de medição
- **Economia de custos**
  - Redução de perdas de produtos
  - Baixa manutenção
  - Operação eficiente dos processos de produção
  - Capacidade de medir a pureza do gás CO<sub>2</sub>

### APLICAÇÃO

- **Em linha, em locais cruciais na linha de produção onde seja necessária a determinação do teor de O<sub>2</sub> dissolvido e ajustes do processo possam ser feitos.**

# HAFFMANS OGM

## MEDIDOR DE O<sub>2</sub> EM LINHA

### DADOS TÉCNICOS

#### PAINEL DE CONTROLE

##### Alimentação

85-264 V / 50-60 Hz (opcional 24 VDC)

##### Dimensões

235 x 205 x 165 (CxLxA mm)

##### Montagem

em parede

#### SONDA DE O<sub>2</sub>

##### Conexão tipo Varivent®

Dimensões 84 x 175 mm

##### Conexão 25 mm

Dimensões 84 x 240 mm

#### ESPECIFICAÇÕES DE MEDIÇÃO

##### Medição

ppb, µg/L, ppm, mg/L, % a.s.

##### Temperatura do processo

máx. 110 °C

##### Pressão do processo

máx. 10 bar

##### Intervalo de Medição

30 segundos (ajustável de 2 - 999 seg.)

##### Capacidade de memória

Até 500 medições

##### Classe de proteção

IP-67

### ESCOPO DE FORNECIMENTO

- Painel de controle
- Sonda de O<sub>2</sub>
- Cabo de comunicação da sonda
- Conjunto para montagem da unidade de controle na parede ou em painel
- Cabo de alimentação
- Cabo I/O para saída analógica
- Copo de calibração com anel de vedação de reposição
- Manual de instruções

### OPCIONALES

- **Conversor de Protocolo HAFFMANS CONNECT+**  
Conecta os instrumentos de Controle de Qualidade da Haffmans em todos os mais modernos PLCs de acordo com os seguintes padrões:  
**PROFIBUS DP, PROFINET, EtherNet/IP Pronto para IoT!**
- Conjunto de montagem da sonda em linha (DN 40 - DN 125)
- Certificado de calibração
- Conexão tipo Varivent® (vidro de inspeção e braçadeiras - a dimensão da linha deverá ser especificada no pedido de compra)
- Conexão 25 mm

	O <sub>2</sub> SENSOR TIPO LHO	O <sub>2</sub> SENSOR TIPO WLO	O <sub>2</sub> SENSOR TIPO LHG
<b>OXIGÊNIO DISSOLVIDO NO LÍQUIDO</b>			
<b>Gamme de mesure</b>	0.0 - 2,000 ppb	0.1 - 45.0 mg/l	n.a.
<b>Precisão</b>	±(1 ppb + 2 % v.m.*) ±	(0.1 mg/l + 5 % v.m.*)	n.a.
<b>GÁS O<sub>2</sub></b>			
<b>Gamme de mesure</b>	0-4.18 % O <sub>2</sub>	0-100 % O <sub>2</sub>	0-0.0200 % O <sub>2</sub>
<b>Precisão</b>	±(0.002% + 2% v.m.*)	±(0.230% + 5% v.m.*)	±(0.0002% + 5% v.m.*)
<b>PUREZA DO CO<sub>2</sub> (CALCULADA)</b>			
<b>Gamme de mesure</b>	~80-100 % Pureza do CO <sub>2</sub>	0-100 % Pureza do CO <sub>2</sub>	~99.9 - 100 % Pureza do CO <sub>2</sub>
<b>Precisão</b>	±(2.0095 - 2% v.m.*)	±(6.0979 - 5% v.m.*)	±(5.0010 - 5% v.m.*)
<b>TEMPERATURA</b>			
<b>Gamme de mesure</b>	-5.0 - 40.0 °C	-5.0 - 40.0 °C	-5.0 - 40.0 °C
<b>Precisão</b>	±0.1 °C	±0.1 °C	±0.1 °C

\* v.m. = Valor medido



#### HAFFMANS B.V.

P.O. BOX 3150, 5902 RD VENLO, NETHERLANDS FOODANDBEVERAGE.PENTAIR.COM

All Pentair trademarks and logos are owned by Pentair. All other brand or product names are trademarks or registered marks of their respective owners. Because we are continuously improving our products and services, Pentair reserves the right to change specifications without prior notice.

Pentair is an equal opportunity employer.

©2026 Pentair, All Rights Reserved.

ha-ss-ogm-2608-pt