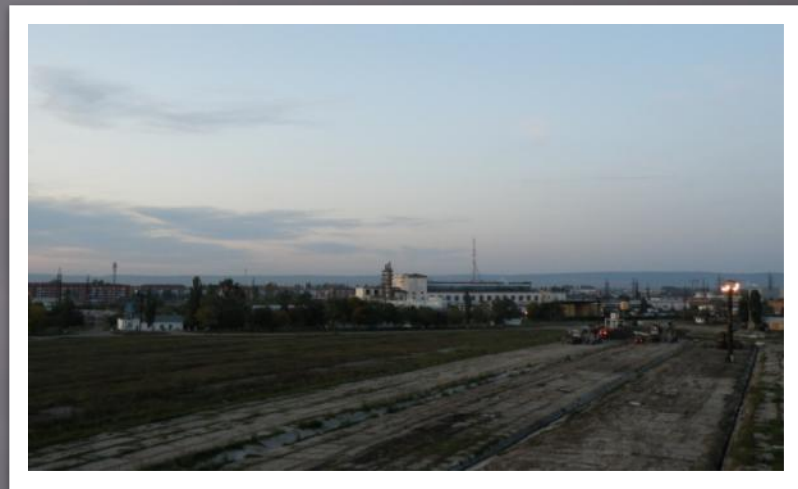


**ЛАБ ІМПЕКС**  
АВТОМАТИЗАЦІЯ

АВТОМАТИЗАЦІЯ  
ЛАБ ІМПЕКС

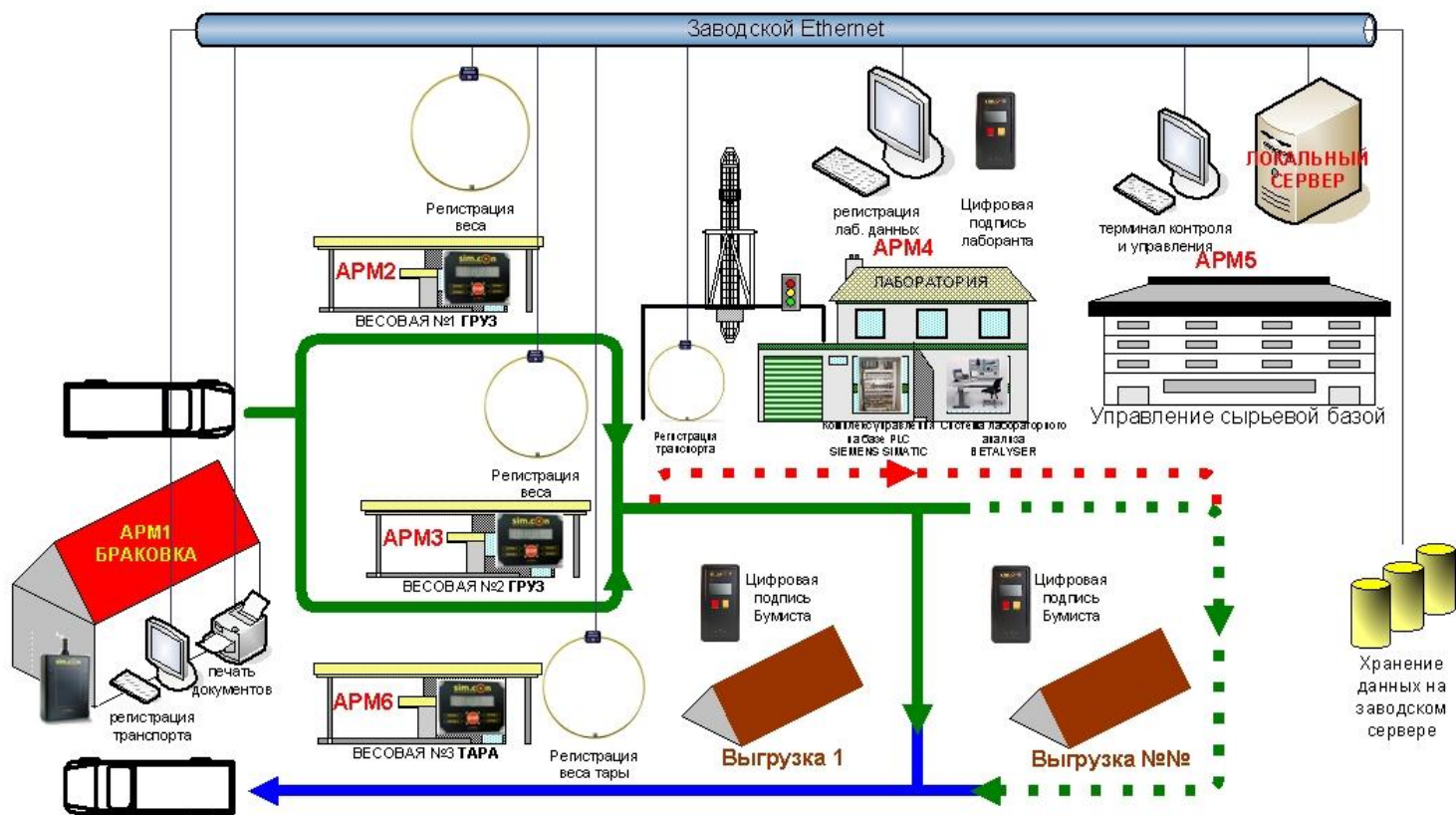
## Решаемые задачи:

- ✓ Модернизация и автоматизация при заводских и удаленных свеклопунктов;
- ✓ Поставка и монтаж агрегатов отбора проб и линий контроля загрязненности;
- ✓ Комплексное оснащение сырьевых и производственных лабораторий сахарных заводов;



## АВТОМАТИЗАЦИЯ УЧЕТА СЫРЬЯ НА СВЕКЛОПУНКТЕ

Схема информационных и транспортных потоков на заводском свеклопункте



## Оборудование регистрации транспорта



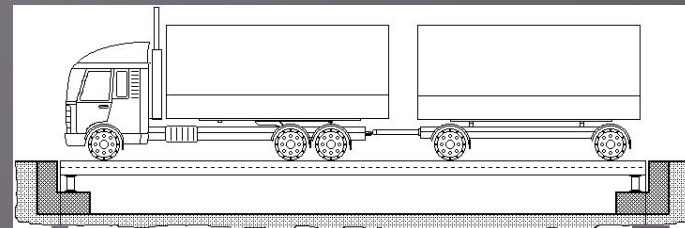
Активная  
Радиочастотная  
метка



Регистратор  
с  
информационным  
табло

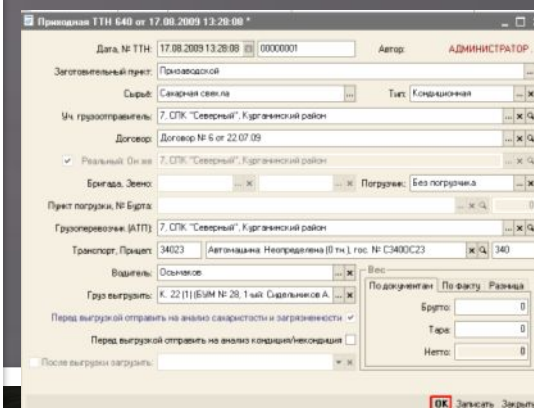
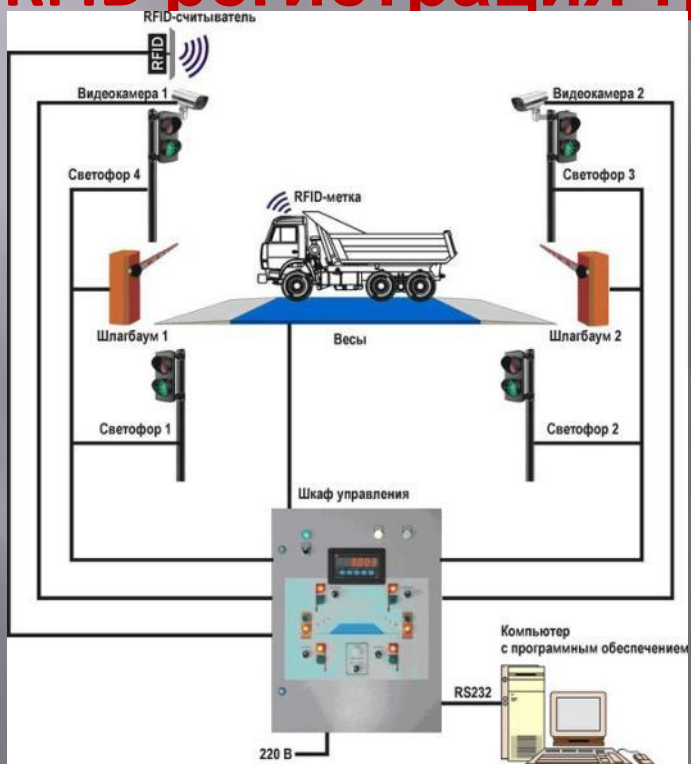


Регистратор  
со  
считывающей  
антенной



## Модернізація автомобільних весов;

## RFID реєстрація т

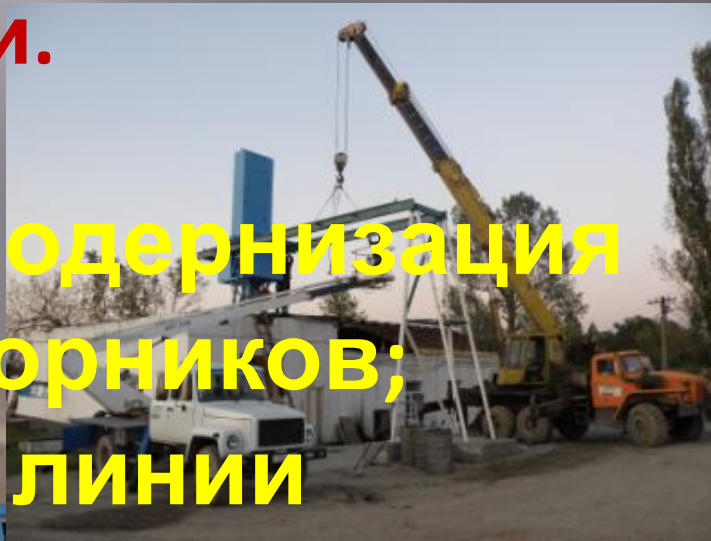


# ЛАБІмпекс

автоматизация



Модернизация сырьевой лаборатории.



Ремонт и модернизация

▣ пробоотборников;

▣ агрегатов линии

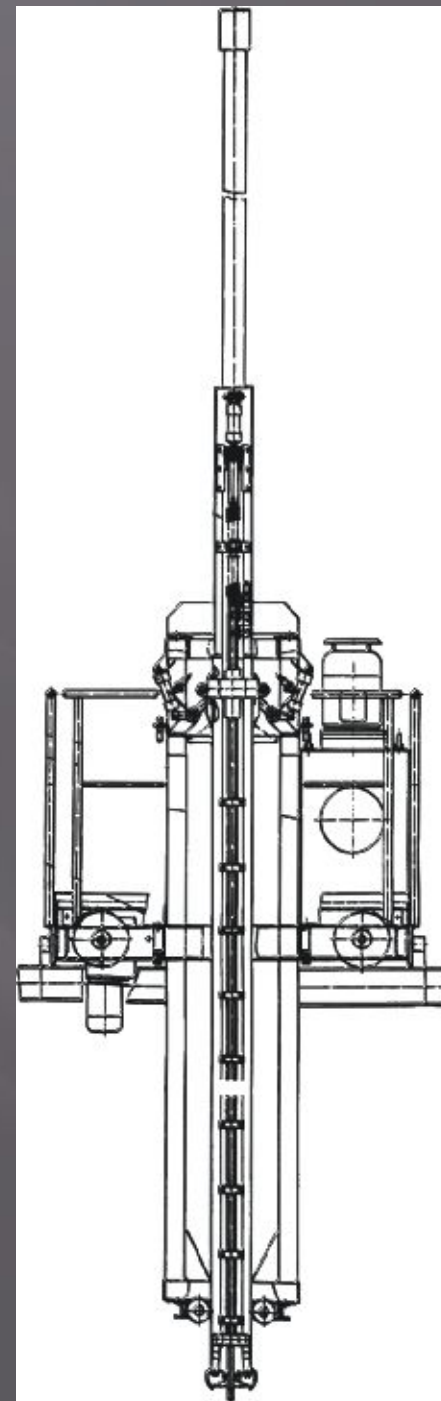
загрязненности;

▣ линии определения

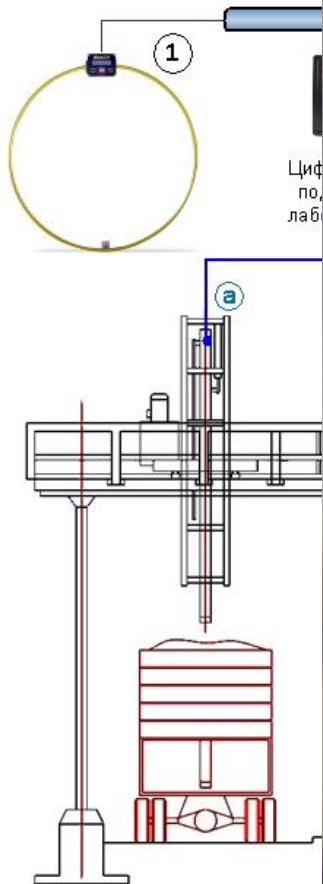
сахаристости .



## Новая сырьевая



## АВТОМАТИЗАЦИЯ



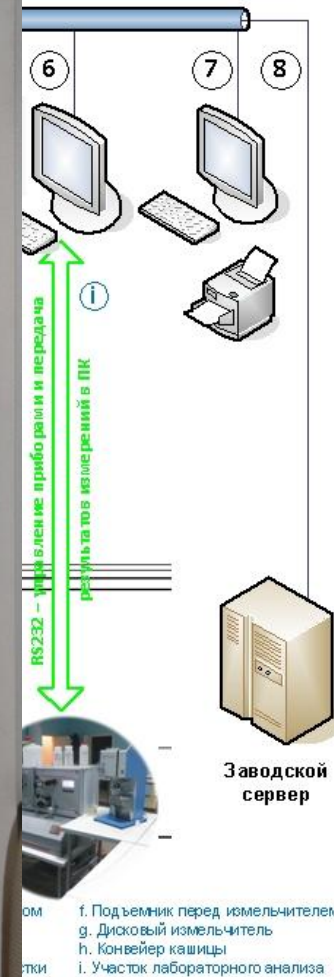
Циф  
по,  
лаб

1. Регистрация транспорта/формирование
2. Цифровая подпись лаборанта/старт про
3. Контроллер управления
4. Локальная панель управления/регистрац



# СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ НА БАЗЕ PLC SIEMENS SIMATIC

## Информационные потоки взгляда и сбора данных



Заводской сервер

- f. Подъемник перед измельчителем
- g. Дисконный измельчитель
- h. Конвейер кашицы
- i. Участок лабораторного анализа



# ЛАБ Імпекс

автоматизация

## Контроль качества сахарной

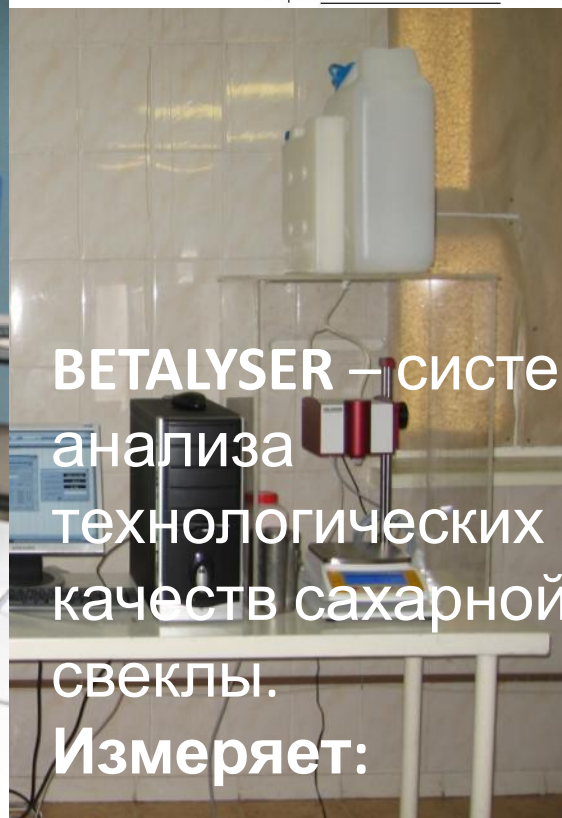


АКТ № 216  
 К НАКЛАДНОЙ № 187799 от 17.08.2009

на отбор пробы сахарной свеклы для определения загрязненности и сахаристости  
 17 августа 2009 г. произведен отбор пробы сахарной свеклы с автомашины № Н909ЕТ23  
 прицепа № Без прицепа для определения фактической загрязненности и сахаристости.

**Результаты анализов пробы**

Вес отобранной пробы до очистки:	20400	грамм.
Вес отобранной пробы после очистки:	15600	грамм.
Загрязненность - всего:	23,5	проц.
Сахаристость (пробит) свеклы:	16,56	проц.
Влажность (пробит) свеклы:		проц.
Калий:		ммоль/100 гр.
Натрий:		ммоль/100 гр.



**BETALYSER** – система анализа технологических качеств сахарной свеклы.

Измеряет:

$^{\circ}Z$ , K, Na,  $\alpha$ -N

Вычисляет выход сахара:

$$C_{\text{ВЫХ}} = ^{\circ}Z - (0,12 \times (K + Na) + 0,24 \times \alpha - N + 0,48) - P$$

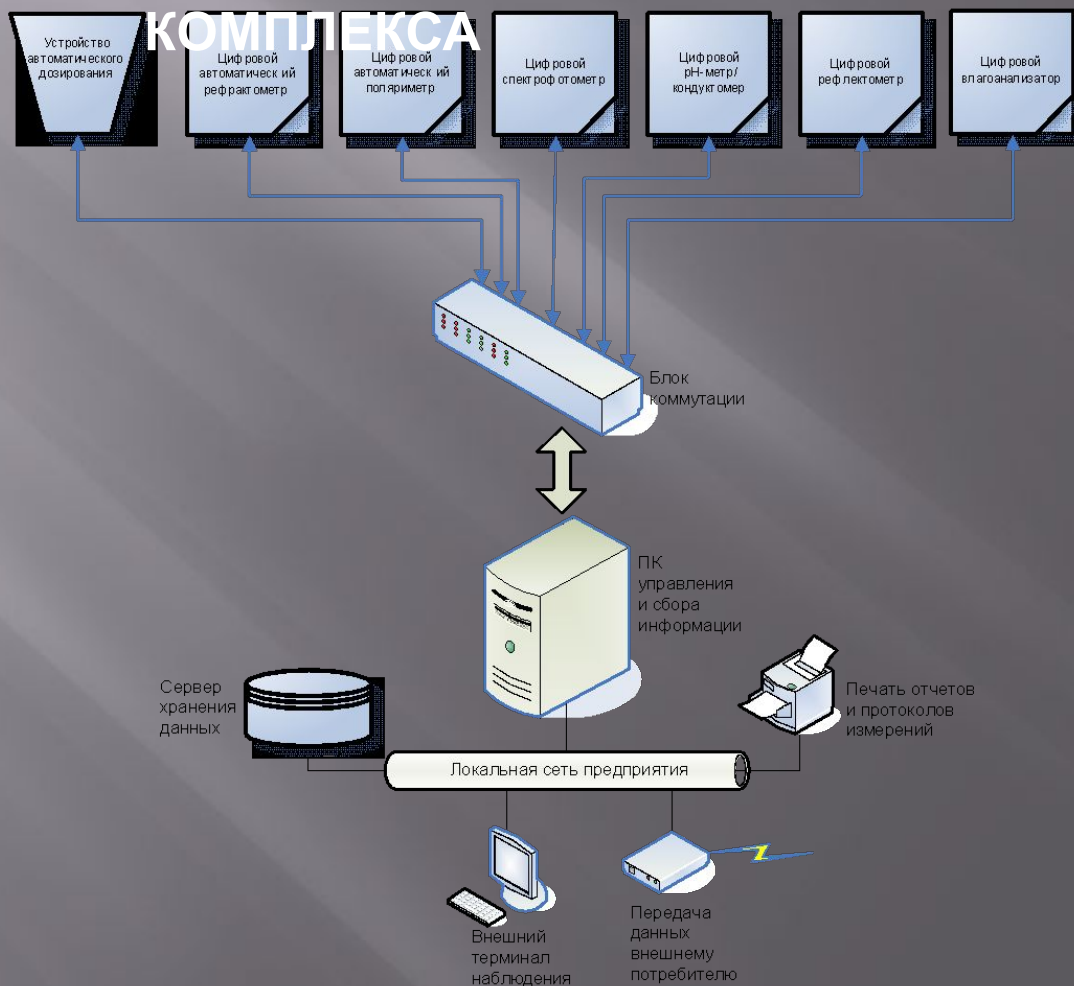
УПС

# ЛАБІМПЕКС

автоматизация

## Производственная лаборатория.

### ЕCOSUCROLYSER ОБЩАЯ СТРУКТУРА КОМПЛЕКСА

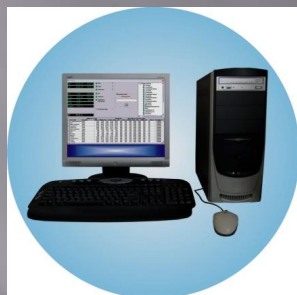


# ЛАБІМпекс

автоматизация

Производственная лаборатория.

**SUCROLYSER** Комплекс измеряет:



**Brix** - содержание сухих веществ;

**°Z** - поляризацию;

**ABS** - оптическую плотность;

**pH** - кислотность;

**χ** - проводимость;

**СТU** - типовой цвет белого сахара;

**%L** - влажность.

Комплекс вычисляет:

**Pur** - чистоту ;

**C<sub>icumsa</sub>** - цветность в растворе;

**Ash** - содержание кондуктометрической  
зола.

**ТОТАЛЬНЫЙ КОНТРОЛЬ ПРОИЗВОДСТВА**

# ЛАБ ІМПЕКС

АВТОМАТИЗАЦІЯ  
АВТОМАТИЗАЦІЯ

# ВНПРІШЦЕКС

+375 44 743 92 15

+375 33 631 33 33

+7 910 113 36 49

+380 95 810 43 52

[info@labimpex.org](mailto:info@labimpex.org)