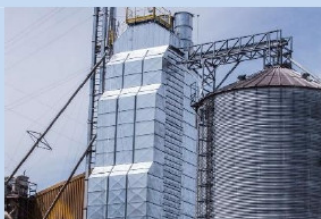


Datasheet - Umigrain

Marrari
AUTOMAÇÃO

Umigrain



O sistema Umigrain é a solução para a medição em tempo real do conteúdo de umidade de grãos como feijão, arroz, café, milho, soja, aveia, trigo e outros.

A medição é realizada através do método dielétrico e permite que o sistema meça e informe continuamente o valor da umidade para acompanhamento de desempenho e controle de secadores.

As medidas são baseadas em cinco leituras por segundo à medida que o material passa sobre o sensor e a passagem de grãos é controlada através de um coletor rotativo, que preza pela uniformidade da quantidade de amostra analisada.

Os dados coletados podem ser consultados na IHM e no *software* supervisor de maneira *online* e através de relatórios ou no *software* do cliente.



Sobre a Marrari

Somos uma empresa brasileira que atua com soluções tecnológicas em automação em diferentes segmentos do mercado: Madeira, Biomassa, Grãos, Canaveira, Papel, celulose, energia, embalagens e alimentos. Consolidada, desenvolve e comercializa sistemas para controle de processos, gerenciamento de produção e sistemas on-line para monitoramento de umidade de produtos diversos. Com uma equipe altamente capacitada e tecnologia atualizada, a Marrari se posiciona no mercado como a melhor opção para soluções em automação industrial. São milhares de sistemas operando em mais de uma dezena de países.

Documentos relacionados

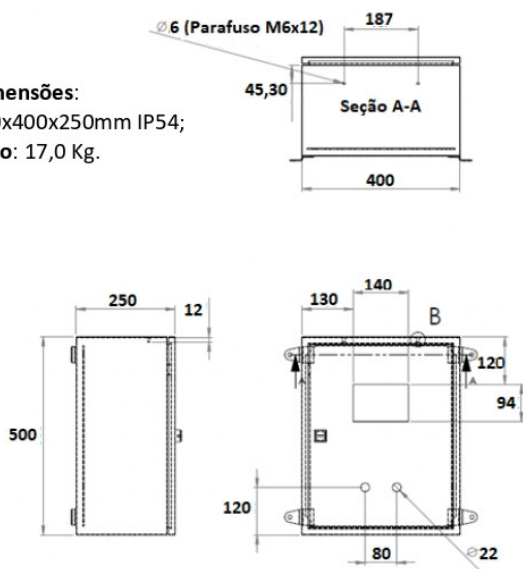
- **Manual de Operação**
- DEQ Tracker – Manual do Tracker
- **Nota de aplicação**
- DEQ Tracker – Nota de aplicação Tracker
- Anexo 05.a – Parametrização e avaliação de desempenho dos medidores portáteis

Características mecânicas

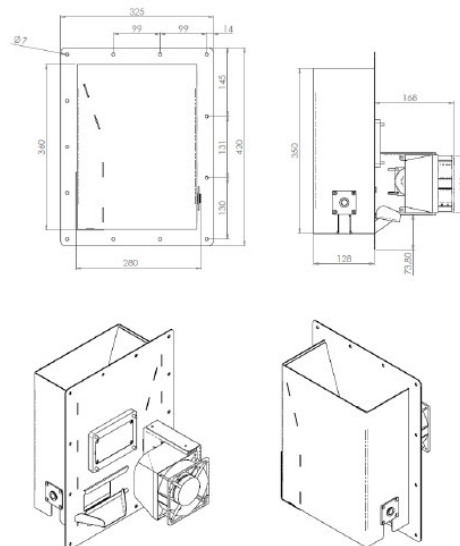
O sistema Umigrain é composto por uma unidade central, pelo sensor de umidade e pelo coletor rotativo.

Unidade central

- **Dimensões:**
500x400x250mm IP54;
- **Peso:** 17,0 Kg.



Sensor de umidade – Válvula rotativa



- **Material**
Aço
inoxidável
304 CAF
- **Dimensões:**
420 x 396 x
325mm;
**Conexão ao
processo:**
flange
retangular,
- **Conector:**
IP67, 5 polos,
M12;
- **Peso:** 4 Kg.



Parametrização e ajuste

Os ajustes que devem ser feitos no sistema são:

- 1) Parâmetros
- 2) Receita(s), dependendo do(s) material(is) a ser(em) lido(s).

Parâmetros

Ativar Sensores 1 1 1 1
Lmt 300-700 40-160 Umd% 100-500 40-130
Filtro Leitura de UM 2/05 2/07 2/05 1/00
Filt Tendencia (min) 05 05 07 10
CLT1 Crg:50 Dsc:10s Est:5 Vz:3000 Ar:2s
CLT2 Crg:15 Dsc:5s Est:0 Vz:0 Ar:0s
ALM Umd_1 Flt:30seg Min:300% Max:600%
ALM Umd_2 Flt:30seg Min: 60% Max:190%
ALM Umd_3 Flt:30seg Min:400% Max:800%
ALM Umd_4 Flt:30seg Min:100% Max:160%
ALM Ext_1 Flt:30seg Min:600' Max:700'
ALM Ext_2 Flt:30seg Min:800' Max:900'
ALM Maquina Parada 10 min
ALM Salvar Dados PC 1 (sim)
Filt Linh Ligad(seg) 05 05 05 05
Var Sinal Coleta_bit 250/500 300/700
Interv Calc UM Media 6 seg

- Sensores ativados e desativados;

- Limites de umidade desejada para cada sensor;
- Tipo de **leitura filtrada** para cada sensor;
- Tipo de **leitura tendência** para cada sensor;

- Tempo de carga, descarga, estabilização e limpeza com ar em caso de coletor;

- Alarmes programados conforme a umidade lida;

- Alarmes programados conforme variável de entrada integrada ao sistema;

- Alarme de máquina parada;

- Alarme de falha de comunicação entre CLP e PC;

- Configurações do sinalizador de aviso de bom momento de coleta para o Tracker;
- Seleção da leitura a ser congelada ao coletar amostra e apertar o botão Tracker.

Receita(s)

RECEITA:99 V123 21/03 12:45 >50
Amost_1 70% 5500bit Amost_2 80% 6000bit
Amost_3 90% 7500bit Amost_4 100% 8000bit
Amost_5 110% 9500bit
Ajuste d Receita >50 50
APAGAR Receita de ** até **
COPIAR Receita de ** para **
Min:99 Alm:99 Trk:9 PC→99 99 9
Tecla 9 para Apagar Banco de Dados

- >receitas no formato manual x receitas no formato Tracker;
- correlação entre *bits* e umidade – (AM1, AM2, AM3, AM4 e AM5) em caso de receita elaborada manualmente; – Coeficientes e sinais da equação em caso de receita criada automaticamente pelo Tracker.
- ajuste, se necessário (*offset* para uma receita já criada)

Manutenção

A periodicidade recomendada para **manutenção preventiva** é igual a um ano, oferecida apenas pela Marrari Automação, na qual é realizada, minimamente:

- Atualização do *software* de operação;
- Checagem com padrões Marrari.

Recomenda-se também que o **usuário** realize:

- Verificação para certificar-se de que não há material obstruindo a passagem ou coleta de material em frente ao sensor;
- Zeramento do sensor sempre que houver paradas na fábrica;
- Limpeza mensal do equipamento com pano úmido;
- Atualização de receitas sempre que houver troca de material;





Revisão #1

Criado Fri, Mar 25, 2022 11:34 AM

Atualizado Fri, Mar 25, 2022 11:35 AM