



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS

FACULDADE DE ENGENHARIA MECÂNICA

ES828 - Laboratório de Controle de Sistemas

Relatório - Experimento 7 Identificação de um motor de corrente contínua

Nome:

Daniel Dello Russo Oliveira

Marcelli Tiemi Kian

RA

101918

117892

10 de junho de 2015

Sumário

1	Descri Tica do Processo	2
2	Anse do Projeto	2
3	Tabela de designa	2
4	Implementa do sistema	2
5	Concluses	2

1 Descrição do Processo

Este relatório consiste na descrição da solução encontrada para o problema da maturação e filtração da produção de cerveja. O processo compreende a maturação da cerveja (cerveja verde) que é armazenada para os tanques de maturação. No tanque a cerveja verde permanece entre 1h e 3h com controle constante de sua temperatura, esta necessitando estar em 0°C, ou no máximo entre -5 e 5°C. Este controle de temperatura deve ser feito com base num fluido refrigerante.

Passado este tempo e com sucesso do controle de temperatura a cerveja verde torna-se cerveja madura. A próxima etapa é passar por um filtro com terra diatomácea, que retira as partículas desagradáveis da cerveja. O resíduo do filtro deve ser descartado adequadamente.

Aplicar a cerveja testada a etapa da sua fabricação, sendo este descrito por este trabalho.

2 Análise do Projeto

- Modo Automático
- Modo Homming
- Modo Passo a Passo
- Parada de emergência
- Alarmes e tratamentos de Erros
- IHM

3 Tabela de design

4 Implementação do sistema

5 Conclusões

Referências

- [1] K. Ogata, *Engenharia de Controle Moderno*, 6ª edição, 2011.