

Link do produktu: <https://sklep.emd.net.pl/dr101-60-refraktometr-elektroniczny-kruss-optronic-p-3598.html>

DR101-60 refraktometr elektroniczny (KRUESS Optronic)

Dostępność	Na zamówienie
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	DR101-60
Kod producenta	DR101-60
Producent	A. KRUESS Optronic GmbH

Opis produktu



Refraktometr elektroniczny typ **DR101-60** renomowanej firmy **A. KRUESS Optronic GmbH**.



Jako model podstawowy w cyfrowej refraktometrii, **DR101-60** obejmuje zakresy pomiarowe nD 1.3330-1.4419 i 0-60 % Brix. Dzięki automatycznej kompensacji temperatury dla skali Brix, powtarzalny wynik pomiaru można uzyskać nawet w zmieniających się warunkach otoczenia. Jako urządzenie wodoodporne, **DR101-60** spełnia normę IP65 i można go czyścić pod bieżącą wodą.

Cechy ogólne - cyfrowe pomiary na miejscu za naciśnięciem jednego przycisku.

Mobilny pomiar za pomocą ręcznego cyfrowego refraktometru oszczędza czas, ponieważ wyrywkowe kontrole lub regulację proporcji mieszania można przeprowadzać bezpośrednio na miejscu. Wyniki pomiarów są określone za naciśnięciem przycisku i wyświetlane na wyświetlaczu. W przeciwieństwie do analogowych refraktometrów ręcznych w oznaczaniu cyfrowym powtarzalność wyników pomiarów nie zależy od interpretacji użytkownika.

Urządzenia mierzą współczynnik załamania światła i zawartość cukru z automatyczną kompensacją temperatury. Tacka na próbki wykonana ze stali nierdzewnej, a pryzmat pomiarowy ze szkła optycznego jest uformowany w taki sposób, aby można je było łatwo i szybko napełnić oraz wyczyścić. Aby uzyskać spójne wyniki pomiarów, zalecamy codzienną kalibrację wodą destylowaną. Do regulacji oferujemy także profesjonalne certyfikowane i identyfikowalne standardy kalibracji.

- Pomiar automatyczny
- Wysoka dokładność pomiaru
- Szybkie napełnianie i czyszczenie
- Tacka na próbki wykonana ze stali nierdzewnej
- Solidna obudowa i niska waga
- Automatyczna kompensacja temperatury (skala Brix)
- Wyświetlanie wyników pomiarów w różnych jednostkach
- Bardzo prosta obsługa

Dane techniczne.

model	DR101-60
wielkości mierzone	współczynnik załamania nD, zawartość cukru, glukozy, fruktozy i cukru inwertowanego %
Brix	
zakres pomiarowy	1.3330...1.4419 nD / 0...60 % Brix
dokładność pomiaru	+/- 0.0005 nD / +/- 0.35 % Brix
rozdzielczość wskazania	0.0001 nD / 0,1 % Brix

czas pomiaru	około 1 s
pryzmat	szkło optyczne
Źródło światła	LED, 589 nm
kompensacja temperatury	10...40 °C,
pomiar temperatury	10...40 °C, zintegrowany czujnik temperatury Pt100
dokładność pomiaru temp.	+/-0,5 °C
rozdzielczość temperatury	0.1 °C
obudowa	tworzywo sztuczne, pokryte
klasa ochrony	IP65
zasilanie	bateria 1,5 V (dostarczana w zestawie)
wymiary (dł x szer x wys)	110 x 62 x 32 mm
ciężar	160 g

Wyposażenie dodatkowe (zamawiane osobno).

? Wzorce kalibracyjne współczynnika załamania

CI Olejek cynamonowy, nD 1,5902 w 25 °C
RI34 Roztwór kalibracyjny z certyfikatem, nD 1,3400 ±0,0002 przy 25°C,
współczynnik temperaturowy -0,000338 / +°C, 5% Brix
RI39 Roztwór kalibracyjny z certyfikatem, nD 1,3900 ±0,0002 przy 25°C,
współczynnik temperaturowy -0,000344 / +°C, 35 %Brix
RI43 Roztwór kalibracyjny z certyfikatem, nD 1,4300 ±0,0002 przy 25°C,
współczynnik temperaturowy -0,0000400 / +°C, 55 %Brix
RI48 Roztwór kalibracyjny, nD 14800 ±0,0002 przy 25 °C,
współczynnik temperaturowy -0,000395 / + °C, 76 % Brix
RI65 Roztwór kalibracyjny z certyfikatem, nD 1,6500 ±0,0002 przy 25°C,
współczynnik temperaturowy -0,000395 / +°C
RK01 Wzorce kalibracyjne dla serii AR, nD 1,5166

Zastrzegamy sobie możliwość zmian, wynikających z postępu technicznego lub wprowadzonych przez producenta, bez uprzedzenia.