

Link do produktu: <https://sklep.emd.net.pl/dr301-95-refraktometr-elektroniczny-kruss-optronic-p-3600.html>

DR301-95 refraktometr elektroniczny (KRUESS Optronic)

Dostępność	Na zamówienie
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	DR301-95
Kod producenta	DR301-95
Producent	A. KRUESS Optronic GmbH

Opis produktu



Refraktometr elektroniczny typ **DR301-95** renomowanej firmy **A. KRUESS Optronic GmbH**.

Jako przenośne urządzenie ręczne lub cyfrowe urządzenie stołowe, **DR301-95** może mierzyć współczynnik załamania światła lub zawartość cukru w zakresie pomiarowym nD 1,3330–1,5318 lub 0–95 % Brix. Ponadto urządzenie mierzy zawartość soli i pozwala na zastosowanie dwóch dodatkowych dowolnie definiowalnych skal. Opcjonalnie można podłączyć automatyczną kompensację temperatury dla skali Brix. Interfejs USB umożliwia przesyłanie zmierzonych danych do komputera lub drukarki w dowolnym momencie. Można skonfigurować opcję alarmu do monitorowania wartości granicznych w procesach produkcyjnych. Dołączony zasilacz sieciowy zamienia **DR301-95** w mały refraktometr laboratoryjny; do użytku mobilnego jest zasilany baterią monoblokową 9 V.

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

Mobilny pomiar za pomocą ręcznego cyfrowego refraktometru oszczędza czas, ponieważ wyrównowe 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 go było łatwo i szybko napełnić oraz wycisnąć. 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	DR301-95
wielkości mierzone	współczynnik załamania nD, zawartość cukru, glukozy, fruktozy i cukru inwertowanego %
Brix	
zakres pomiarowy	1.3330...1.5318 nD / 0...95 % Brix

dokładność pomiaru	± 0.00015 nD / ± 0.1 % Brix
rozdzielczość wskazania	0.0001 nD / 0.1 % Brix
czas pomiaru	około 1 s
pryzmat	szkło optyczne
Źródło światła	LED, 589 nm
kompensacja temperatury	$10 \dots 40$ °C,
pomiar temperatury	$10 \dots 40$ °C, zintegrowany czujnik temperatury Pt100
dokładność pomiaru temp.	± 0.5 °C
rozdzielczość temperatury	0.1 °C
obudowa	tworzywo sztuczne, pokryte
interfejs	USB
klasa ochrony	IP54
zasilanie	bateria 9 V oraz zasilacz sieciowy (dostarczane w zestawie)
wymiary (d x szer x wys)	$180 \times 100 \times 60$ mm
ciężar	500 g

Wyposażenie dodatkowe (zamawiane osobno).

Wzorce kalibracyjne współczynnika załamania

CI Olejek cytrynowy, nD 1,5902 w 25 °C
RI34 Roztwór kalibracyjny z certyfikatem, nD $1,3400 \pm 0,0002$ przy 25°C,
współczynnik temperaturowy $-0,000338 / +^{\circ}\text{C}$, 5% Brix
RI39 Roztwór kalibracyjny z certyfikatem, nD $1,3900 \pm 0,0002$ przy 25°C,
współczynnik temperaturowy $-0,000344 / +^{\circ}\text{C}$, 35 %Brix
RI43 Roztwór kalibracyjny z certyfikatem, nD $1,4300 \pm 0,0002$ przy 25°C,
współczynnik temperaturowy $-0,0000400 / +^{\circ}\text{C}$, 55 %Brix
RI48 Roztwór kalibracyjny, nD $1,4800 \pm 0,0002$ przy 25 °C,
współczynnik temperaturowy $-0,000395 / +^{\circ}\text{C}$, 76 % Brix
RI65 Roztwór kalibracyjny z certyfikatem, nD $1,6500 \pm 0,0002$ przy 25°C,
współczynnik temperaturowy $-0,000395 / +^{\circ}\text{C}$
RK01 Wzorce kalibracyjne dla serii AR, nD 1,5166

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