

ЛАБОРАТОРИЯ

ПРОЦЕСС

ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

АВТОМАТИЗАЦИЯ



Saccharomat V



Поляриметр





ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Шкалы	°Z Международная сахарная шкала
Диапазон измерений	от -35 до +105 °Z *
Разрешение	0,01 °Z
Точность	±0,02 °Z **
Воспроизводимость	± 0,01°Z
Чувствительность	до 5 ОП
Длина волны	одна или две длины волны 587 и 882 нм
Время отклика	<4 секунд во всем диапазоне измерений
Измерительные трубки	Различные модели: длина 50, 100 или 200 мм Материал: стекло, нержавеющая сталь, кислотостойкая нержавеющая сталь, трубки из нержавеющей стали со встроенным датчиком температуры****
Измерение температуры	Датчик NTC для измерения температуры образца
Температурный диапазон	0 - 99°C
Разрешение по температуре	0.01°C
Точность по температуре	± 0.1°C
Источник света	LED, интерференционный фильтр
Дисплей	7 сенсорный экран, 800 x 480 пикселей
Управление	Сенсорный экран, клавиатура**, мышь**, считыватель штрих-кодов**, удаленное управление через ПК**
Интерфейс	RS232 (1x), USB A (4x), USB B (1x), Ethernet (1x), W-LAN/LAN
Соответствие	Высокопроизводительный поляриметр-сахариметр, использующий уникальный принцип компенсации кварцевого клина; Saccharomat не нуждается в повторной калибровке в любое время, обладает высокой стабильностью измеренных значений. Измерение темных образцов после фильтрации с помощью «Autofilt Z»; Сенсорный экран TFT с высоким разрешением 7 дюймов; энергосберегающий светодиодный источник света
Основное	

* Точность гарантируется только в пределах от 0 до 100 градусов

** Стандартные условия

*** Опция

**** Сертификат по запросу

ПРИМЕНЕНИЕ ПОЛЯРИМЕТРА

Saccharomat V специально разработан для анализа сырья, промежуточных и конечных продуктов сахарной свеклы и переработки тростника. Прибор идеально подходит для контроля часто повторяющихся процессов в контрольных лабораториях сахарных заводов.

ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ:

- ✓ Определения концентрации
- ✓ Анализа чистоты
- ✓ Контроля качества
- ✓ Научного анализа

СФЕРЫ ПРИМЕНЕНИЯ

- ✓ Сахарная промышленность (сырье, промежуточные и конечные продукты переработки сахарного тростника и свеклы)
- ✓ Пищевая промышленность (сахар, крахмал, молоко и молочные продукты)
- ✓ Фармацевтика (алкалоиды, аминокислоты, органические соединения, витамины, эфирные масла и т. д.)

КОНТАКТЫ

Офис: 115114, г. Москва, Дербеневская наб., д. 11 корп. В
Тел.: +7 (495) 291-39-19, E-mail: sales@gluvox.com
gluvoxlab.com