

RePo-4 рефрактополяриметр



Модель RePo-4 была создана для производителей и поставщиков мёда. Позволяет производить самый глубокий анализ, который недоступен с помощью традиционного рефрактометрического способа.

Прибор оснащается шкалой влажности мёда, содержания фруктозы, сахаристости по Brix. Содержание фруктозы в мёде позволяет выявить подделку, определить его тип и много другое.

Заказать

sales@td-automatika.ru

Описание прибора

Серия рефрактополяриметров RePo – уникальная линейка приборов, совмещающих в себе рефрактометр и поляриметр в одном компактном корпусе. Благодаря компактным размерам вы можете использовать данный прибор не только в лаборатории, но и в полевых условиях, и на разных этапах производства в цеху.

Рефрактометрический метод имеет большое количество ограничений – например, он не позволяет получить полную картину при измерении инвертного сахара, мёда или алкогольных напитков. Рефрактополяриметр предназначен именно для таких измерений – благодаря поляриметрическому методу данный прибор позволит контролировать процессы брожения, варки сахарного сиропа, а также отслеживать качество мёда – всё то, что раньше представлялось невозможным или слишком затратным.

Технические характеристики

GLP/GMP:	Отвечает стандартам GMP/GLP. IQ/OQ документация.
Диапазон измерения:	Угол вращения $-5^{\circ} \dots 5^{\circ}$ (длина пути 20 мм) Brix 0...85% (АТК 15...40°C) Влажность мёда 13.0...30.0% Фруктоза 0...99%
Точность:	Угол вращения $\pm 0.1^{\circ}$ (при 20°C) Brix $\pm 0.2\%$ Влажность мёда $\pm 0.2\%$
Рабочая температура:	0...65°C
Функция АТК:	Brix 15...40°C Влажность мёда 15...40°C
Размеры и вес:	101*160*38 мм, 325 гр
Питание:	4 * AAA батарейки
Класс защиты:	IP64, защита от пыли и случайных брызг прибор нельзя чистить под струёй воды
Время измерения:	12 секунд
Источник света:	LED 589 нм
Объем образца:	3 мл