

RePo-3 рефрактополяриметр



Модель RePo-3 предназначена для полноценного контроля за инвертным сахаром, который представляет собой сахарный сироп, состоящий из равных долей глюкозы и фруктозы.

RePo-3 оснащается шкалой концентрации инвертного сахара в процентах, что очень удобно при варке сахарного сиропа и контроле за инвертным сахаром на разных этапах.

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) Концентрация инвертного сахара 0...99%
Точность:	Угол вращения $\pm 0.1^{\circ}$ (при 20°C) Brix 0.2% Температура $\pm 1^{\circ}\text{C}$
Рабочая температура:	0...65°C
Функция АТК:	Brix: 15-40°C
Размеры и вес:	101*160*38 мм, 325 гр
Питание:	4 * ААА 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