

Refraktometry automatyczne serii RFM700

- Odporne na trudne warunki otoczenia, w pełni automatyczne i proste w obsłudze aparaty przeznaczone głównie dla przemysłu spożywczego, cukrowniczego i napojów.
- Podstawowa skala pomiarowa: % cukru (° Brix) z automatyczną kompensacją do temperatury odniesienia 20 °C (według ICUMSA).
- Wyposażone dodatkowo w możliwość skonfigurowania 2 dodatkowych skal pomiarowych i zdefiniowanej przez użytkownika automatycznej kompensacji temperatury, co rozszerza zakres stosowania do wielu innych aplikacji spoza przemysłu spożywczego.
- Dodatkowe skale pomiarowe: współczynnik refrakcji (RI), Baume, Oeschle, Probable Alcohol, FSII („Fuel System Icing Inhibitors” zgodnie z ASTM D 5006), inne skale z biblioteki B+S oraz skala własna użytkownika, wszystkie ładowane za pośrednictwem komputera z wykorzystaniem bezpłatnego oprogramowania.
- Dodatkowe opcje automatycznej kompensacji temperatury: wyłączona, dla płynów wzorcowych AG i zdefiniowana przez użytkownika.
- Duża powierzchnia styku próbki z pryzmatem pomiarowym umożliwia dokładny pomiar nie tylko substancji homogenicznych, ale także „trudnych” próbek takich, jak np. pulpa owocowa.
- Prosta obsługa za pomocą przycisków „pomiar”, „zerowanie”, „temperatura” i „drukuj”.
- Możliwość ustawienia opóźnienia czasowego pomiaru wymuszającego czas potrzebny na stabilizację termiczną próbki i gwarantującego identyczne, niezależne od operatora warunki pomiaru.
- Przystosowane do automatycznej współpracy z polarymetrami B+S w systemie oznaczania czystości roztworów cukru.
- Duży, czytelny wyświetlacz wyposażony dodatkowo we wskaźniki aktualnie stosowanej skali pomiarowej i rodzaju kompensacji temperatury.
- Pozbawiona ruchomych części konstrukcja układu pomiarowego zapewnia wiarygodne i powtarzalne wyniki.
- Bezobsługowe, diodowe źródło światła o trwałości co najmniej 100.000 godzin.
- Pryzmat pomiarowy: o wysokiej odporności na zarysowania, wykonany ze sztucznego szafiru.
- Taca pryzmatu: maksymalnie płaska i łatwa do mycia, wykonana ze stali nierdzewnej.
- Obudowa: szczelna, odporna na uszkodzenia mechaniczne i zalanie, dostosowana do trudnych warunków przemysłowego laboratorium kontroli jakości.
- Złącze RS232 umożliwia drukowanie wyników na drukarce lub ich przesyłanie do PC.
- Wymiary (długość / szerokość / wysokość): 340 / 215 / 145 mm
- Waga: ok. 3,8 kg.
- Zasilane bezpiecznym napięciem 12 V za pośrednictwem zewnętrznego zasilacza.



Model:	RFM712	RFM732	RFM742	RFM745
Skale pomiarowe: % Cukru (° Brix) w zakresie: 2 dodatkowe skale:	0-50 Tak	0-95 Tak	0-80 Tak	0-80 Tylko HFCS*
Rozdzielczość (° Brix):	0.1	0.1	0.01	0.01
Dokładność (° Brix):	± 0.1	± 0.1	± 0.04	± 0.04
Dodatkowe skale pomiarowe do wyboru:	współczynnik refrakcji (RI), Baume, Oeschle, Probable Alcohol, FSII, inne skale z biblioteki B+S oraz skala własna użytkownika.			42%, 55% i 90% HFCS*
Automatyczna kompensacja temperatury:	Dla skali cukrowej (wg. ICUMSA), AG, zdefiniowana przez użytkownika, wyłączona.			ICUMSA, AG, wyłączona.
Czas pomiaru:	3.2 s	4.5 s	4.5 s	4.5 s
Zakres ATC:	5 – 40 °C			
Dokładność pomiaru temp.:	±0,05 °C			
Zapewnienie stabilizacji temp.:	Zaprogramowane opóźnienie czasowe przed pomiarem.			
Złącze RS232:	Tak			
Nr katalogowy:	29-12	29-32	29-42	29-45

* - High Fructose Corn Syrup