

Sótartalom meghatározás

Digitális kézi műszer SSX 56 N hordozható, kemény és félkemény mintákhoz

Kompakt, egyszerűen használható, hordozható készülék.

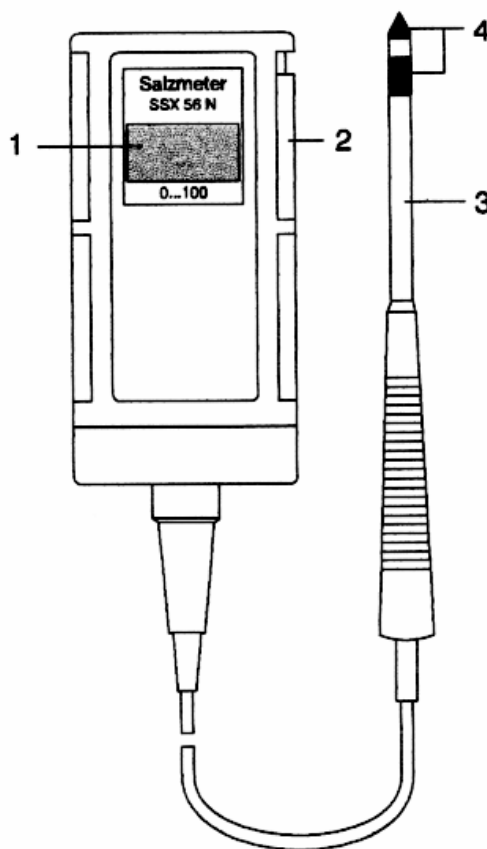
A mérés során az elektródát a vizsgálandó anyagba szúrjuk és a sótartalmat relatív %-ban a kijelzőről leolvassuk.

Mérési elv:

Vezetőképesség mérés. A mérendő anyagnak mindenképpen kell vizet tartalmaznia. (Zsírban nem lehet sótartalmat mérni e módszerrel). Ecet vagy más savak befolyásolják a mérési eredményt, mivel azok is vezetőképesek. A mért eredményeket táblázat segítségével átszámíthatjuk abszolút só %-ra.

Műszaki paraméterek:

- Érzékelő: aranybevonatos elektróda
- Relatív sótartalom: 0...100%*
- Pontosság: $\pm 1\%$ (25 °C-on)
- Kalibráció: Telített sóoldattal
- Automata hőmérséklet kompenzáció
- Hőmérséklettartomány: +10 +40 °C
- Energiaellátás: 9V elem, LR61
élettartam
ca 1000 óra
- Vízállóság: IP 54
- Méretek/súly: 46x25x100mm
ca 200g



Sótartalom meghatározás

Digitális kézi refraktométer RMS 28 hordozható, folyékony mintákhoz

Kiválóan használható híg élelmiszerek, különféle szósók, levesek, folyékony ízesítőszer, főtt halmassza sótartalmának egyszerű, gyors meghatározására. A minta sótartalmát %-ban kijelző, hordozható készülék.

A mérés menete:

Az érzékelőbe beépített tölcser formájú elektródára cseppentsünk 1 ml mintát, majd a START/OFF gomb megnyomására megjelenik az eredmény.

Kalibráció: desztillált vízzel

Tartomány:

- Sótartalom: 0-28 %
- Refraktív index: 1.3330-1.3903 nD

Pontosság:

- sótartalom: +/- 0,1%
- Refraktív index: 0.00015 nD

Automatikus hőmérséklet kompenzáció

