



Refractómetro de proceso uso alimentario

PR-23-AC

Especificaciones



Fabricante: Vaisala

Tecnología: Refractómetro digital

Especificaciones: nD = 1.3200...1.5300; 0-100% en peso

Precisión: $\pm 0,0002$ I.R.; $\pm 0,1$ Brix; $\pm 0,1\%$ en peso

Tiempo de respuesta: Desde 1 s

Temperatura de muestra: Dependiendo de la versión, hasta 130°C

Presión de muestra: Hasta 15bar

Caudal de muestra: Recomendado $>1,5$ m/s

Conexión: Clamp sanitario 3A 2.5

Partes Mojadas: AISI 316L Stainless Steel, prisma de spinel

Temperatura Ambiente: - 20 a 45°C

Intemperie: IP67

Clasificación Eléctrica: Opcional

Display: Unidad de control remota con LCD

Alimentación: 100-240 VAC/50-60, opcional 24 VDC, 30 VA

Señal Analógica: dos salidas 4-20 mA aisladas

Alarmas: Dos contactos de relé

Otras características: Posibilidad de conectar dos sensores a 1 unidad de control

Ventajas

- Certificado sanitario 3A y testado EHEDG
- Tecnología totalmente digital
- Sin influencia de partículas, burbujas o color
- Compensación automática de temperatura integrada en el equipo
- Sin partes móviles
- Robusto, sin problemas por vibraciones o choques de presión o térmicos
- Sin deriva, no necesita calibración
- Posibilidad de dos sensores, puntos de medida, compartiendo unidad de control
- Validación traceable

Aplicaciones

- Detección de interfases y mermas
- Concentración en evaporadores y espesadores
- Medida de BRIX
- Medida de sólidos disueltos
- Concentración en procesos de extracción
- Detección de interfases en líquidos
- Seguimiento de procesos CIP
- Brix en pasterizadores



Pol. Ind Ventorro del Cano
28925 Alcorcón (Madrid)

Av. dels Rabassaires, 28
08100 Mollet del Vallès
Barcelona

Av. da Libertade Nº 129-B
1250-140 Lisboa