

Refractómetro de proceso uso alimentario

PR-43-AC

Especificaciones

Fabricante: Vaisala

Tecnología: Refractómetro digital

Especificaciones: nD = 1.3200 ... 1.5300, 0-100 Brix o 0-100% en

peso

Precisión: ±0,0002 I.R.; ±0,1 Brix Tiempo de respuesta: Desde 1s

Temperatura de muestra: Desde -40°C y dependiendo de la

versión, hasta 150°C

Presión de muestra: Dependiendo de la versión, hasta 40bar

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

Conexión: Clamp sanitario 3A 2.5

Partes Mojadas: Acero Inoxidable 316L (opción Hastelloy C ASTM

C276) prisma de spinel

Temperatura Ambiente: -40 a 45 °C

Intemperie: IP67

Clasificación Eléctrica: Opcional

Display: Unidad de control remota LCD opcional para 1 ó 4

sensores

Alimentación: 24 VDC Señal Analógica: 4-20 mA

Otras características: Certificado 3-A Sanitary Standard 46-03 y

EHEDG Type EL Class I

Ventajas

- Certificado sanitario 3A y certificado 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 conectar hasta 4 sensores por unidad de control
- Posibilidad de trabajar en modo transmisor, sin 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



Industrias

- Alimentaria y Bebidas
- Biotec y farma

