

Titrarea nu a fost nicicând atât de simplă

Seria de titratoare
AT1000 de la Hach
oferă rezultate
precise pentru
controlul calității
produselor dvs. și
este cea mai bună
alternativă pentru
titrarea manuală



Be Right™

Seria de titratoare AT1000



Titrarea simplă, automată, este mai sigură și mai precisă decât titrarea manuală.

Ușor de utilizat

- Interfață intuitivă cu utilizatorul, cu un ecran color de dimensiuni mari (5,7")
- Economisește timp cu pompe peristaltice încorporate pentru prepararea automată a probelor
- Manipulare simplă, cu recunoașterea automată a sondelor digitale INTELLICAL. Aplicații plug and play – nu este necesară programarea
- Cu schimbătorul de probe AS1000, soluțiile de automatizare cu mai mulți parametri vă oferă mai mult timp la dispoziție, scurtând timpul petrecut de operatori cu analizele repetitive greoaie. Disponibil în diferite capacități.



Interfață cu utilizatorul intuitivă, bazată pe pictograme

Rezultate fiabile și precise

- Metode preprogramate și optimizate pentru produse alimentare și băuturi
- Cea mai bună precizie și deșeuri minime de reactivi cu biureta de înaltă rezoluție pentru o titrare precisă
- Rezultate repetabile cu detectarea automată a punctului final. Eliminați eroarea sistematică introdusă prin interpretarea umană a punctului final de culoare



1 pompă peristaltică externă și 2 pompe peristaltice încorporate

Mai sigură decât titrarea manuală

- Manipulare sigură datorită faptului că nu există niciun contact direct cu reactivii
- Design compact și complet pentru o manipulare rapidă și sigură
- Nu se utilizează niciun indicator de culoare care ar putea fi periculos pentru sănătate (de ex., fenolftaleină)
- Titrarea automată de rutină asigură o mai mare fiabilitate a rezultatelor



Recunoaște sondele INTELLICAL pentru probele de rutină și dificile



Exemple de aplicații pentru alimente și băuturi preprogramate

Efectuați măsurători directe (pH, conductivitate) și titrări automate cu același instrument.

pH/Aciditate totală

Aciditatea totală corespunde sumei acidității titrabile. Metoda se bazează pe o titrare slabă a acidului cu o bază puternică (NaOH). Această titrare utilizează o sondă de pH de înaltă performanță, adaptată probelor de produse alimentare (PHC725), care este protejată împotriva depunerilor și este ușor de curățat. Modelul AT1000 oferă o serie de metode preprogramate și optimizate pentru probe lichide sau solide (aciditatea totală din lapte, sucuri de fructe, băuturi răcoritoare, kombucha, bere, vin, sosuri de tomate...) care respectă normele sau recomandările internaționale (OIV, AOAC,...). Rezultatele pot fi exprimate în diferite tipuri de acid (lactic, citric, tartric, acetic...) sau în unități specifice (° Dornic, ° S-H).

Cu AT1000 nu este nevoie să utilizați un indicator de culoare periculos, cum ar fi fenolftaleina!

Dioxid de sulf

AT1000 măsoară direct SO₂ total și liber în conformitate cu metoda Ripper, cu iod ca titrant și o sondă dublă cu platină. AT1000 utilizează metode preprogramate și optimizate pentru determinarea conținutului de SO₂ liber și total din vinuri. Pentru utilizare sigură, acidul sulfuric și hidroxidul de sodiu sunt adăugate automat de AT1000 datorită celor 2 pompe încorporate. Pentru a economisi timp, o metodă de preparare specifică permite prepararea unei serii de probe (adaos de NaOH) înainte de efectuarea măsurătorilor conținutului de SO₂ total. Datorită funcției de pipetare, nu este nevoie ca utilizatorul să măsoare cu precizie volumul probelor, deoarece AT1000 va face acest lucru în mod automat.

În cazul seriilor mari de probe, economisiți timp și bani prin automatizarea măsurătorilor cu schimbătoarele de probe AS1000.

Sare (cloruri)

Determinarea sării utilizează o titrare cu azotat de argint într-un mediu acidifiat, precum și o sondă de argint combinată. Metodele AT1000 preprogramate și optimizate pentru probe lichide și solide respectă standardele internaționale (ISO 1738.1997 și ISO 1841-2). Pentru o utilizare sigură, acidifierea probelor cu HNO₃ înainte de titrare se face automat de către AT1000 datorită unei pompe integrate. Rezultatele sunt exprimate în % sau g/l de NaCl.

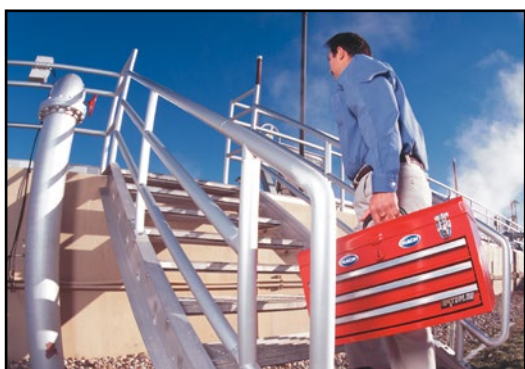
Nu mai există incertitudini la schimbarea vizuală a culorii care este foarte dependentă de utilizator!

Karl Fischer

Titarea Karl Fischer este o metodă ușoară, rapidă și precisă pentru măsurarea conținutului de apă din diferite tipuri de probe. Modelul KF1000 este un titrator Karl Fischer volumetric, dedicat măsurării probelor de produse alimentare comune, cum ar fi alimentele deshidratate și cafeaua instant. Cu cele 2 pompe încorporate care umplu și golesc automat celula de măsurare, acesta împiedică realizarea contactului direct dintre reactivi și utilizatori. Modelul KF1000 este un titrator polyvalent ce poate utiliza toate familiile de reactivi Karl Fischer (mono sau bi-componente) datorită metodelor preprogramate și optimizate. Modelul KF1000 este capabil să măsoare cu o precizie de până la 1 mg de apă.

Date tehnice

Tipuri de titrare	Potențiomtrică (curent zero și impuls), amperometrică, colorimetrică.
Mod de măsurare	mV/pH, conductivitate, temperatură (°C sau °F)
Suport pentru probă	Integrat, cu agitare magnetică, pahare de laborator de până la 250 ml.
Electrozi acceptați	INTELLICAL („Plug & Play” digital), analog, fotocolorimetric
Rezoluție motor biuretă	20.000 de pași cu tehnologie electronică cu micro-pași (128 micro-pași/pas)
Calibrare	Titrant și electrod (Până la 5 soluții tampon în modul Automat, Fix și Definit de utilizator)
Stocarea internă a datelor	Ultimele 100 de probe, Analize pentru controlul calității și cu probe martor, Ultimele 10 calibrări
Exportul datelor rezultate	Pe stick USB, tip CSV, compatibil Excel
Tip afișaj	5,7"; grafică în culori; VGA
Periferice acceptate	Imprimantă, software PC, echilibrare, schimbător de probe, tastatură, mouse, cititor de coduri de bare, pompă de prelevare a probelor, agitator cu propulsie
Caracteristici de trasabilitate	Data, ora, ID-uri operator, ID-uri probe
Întreținere efectuată de utilizator	Da, perioadă definită de utilizator
Protecție cu parolă	Da, definită de utilizator
Comunicații	Porturi de electrozi (x2), USB (x2), Serial (x1), Ethernet (x1)
Dimensiuni (lxAxI)	22 x 40 x 36 cm (8,7 x 15,7 x 14,2 in.)



Siguranță cu Hach Service:

- Timp maxim de funcționare a instrumentului
- Opțiuni de extindere a garanției
- Costuri previzibile pentru operare și întreținere
- Încredere în respectarea reglementărilor

Obțineți acces la informații despre aplicații pentru produse alimentare și băuturi

Avem o echipă dedicată formată din experți în industrie, specialiști în domeniul produselor alimentare și băuturilor, care vă vor pune la dispoziție diverse note de aplicații, instrumente interactive, videoclipuri și seminarii web!

Accesați:

» www.hach.com/food

» www.hach.com/beverage