...а FOSS Kjeltec 8100

Эта дистилляционная установка Kjeltec представляет собой простое и надежное решение для безопасной полуавтоматической дистилляции в соответствии с глобальным эталонным методом.

ФУНКЦИИ:

ФУНКЦИИ БЕЗОПАСНОСТИ

Система быстрого дренажа трубок устраняет необходимость работы с горячими реагентами после дистилляции. Защитная дверца с блокировкой, которая должна быть закрыта с установленной трубкой, прежде чем агрегат начнет работать. Поток охлаждающей воды контролируется автоматически, а датчик температуры останавливает установку, если дистиллят слишком горячий. Датчики контролируют положение трубки, защитные дверцы, уровни реагентов, уровень воды и избыточное давление в парогенераторе, обеспечивая безопасное использование.

ТЕХНОЛОГИЯ SAFE

Запатентованная технология SAFE* повышает безопасность за счет процедуры смешивания, уменьшая экзотермическую реакцию между щелочью и кислотой во время дистилляции и устраняя необходимость предварительного разбавления вручную.

*Добавление пара для уравновешивания

Характеристики Анализатор мяса FOSS Kjeltec 8100

Параметры	Значение
Время анализа	3,5 минуты при 30 мг N (6,5 минут при 200 мг N)
Дистилляционная мощность	~ 40 мл/мин
Диапазон измерений	0,1 – 200 мг N
Воспроизводимость	1% RSD (включая этап разложения)
Восстановление	> 99,5% при уровне азота от 1 до 200 мг N
Требования к установке	
Источник питания	200–240 В 50–60 Гц
Допустимое изменение напряжения	± 10 %
Потребляемая мощность	2 200 Вт
Потребление воды	(только во время дистилляции) 3 л/мин при температуре воды 25°C *1 л/мин при температуре воды 15°C * Циркуляционный охладитель рекомендуется при >25°C
Масса	35 кг
Размеры (Ш x Д x В)	480×580×690 мм

© 2012-2025, ЭСКО
Контрольно измерительные приборы и оборудование