

# CONCENTRAZIONE

La concentrazione rappresenta la quantità di soluto in un volume unitario di soluzione. La sua misura corretta, rispetto a parametri prestabiliti, è determinante per ottenere la qualità finale di molti prodotti dell'industria alimentare e delle bevande: dalle salse di pomodoro... ai succhi di frutta, ai formaggi e latticini... K-PATENTS ha messo a punto i rifrattometri PR-03-A e PR-03-P dedicati alla misura della concentrazione dei Brix nei prodotti alimentari.

Il PR determina l'Indice di Rifrazione delle soluzioni di processo misurando l'angolo critico di rifrazione, che varia in funzione della concentrazione, con tecnologia CCD-scanner.

La presenza di particelle sospese o bolle d'aria non influenza la misura stessa. Lo strumento utilizza unicamente tecnologia digitale assicurando misure stabili e ripetitive, senza necessità di calibrazioni. Le misure possono essere fatte in condizioni critiche di processo, con alte temperature e pressioni o in presenza di vibrazioni.

Lo strumento è composto da un sensore per il montaggio in linea, un trasmettitore per il montaggio a parete ed il cavo di collegamento tra le due unità.

Cosa significa risparmiare anche solo lo 0,1% in peso sulla Vostra produzione ?

#### Caratteristiche principali:

- Composti misurati: fluido allo stato liquido e componenti disciolti
- Range di misura (RI): 1,3100÷1,5400 (0÷100% Brix)
- Temperatura di processo: -20 ÷ +150 °C
- Accuratezza: ± 0,0002 R.I. ( ±0,1 % in peso)
- Alimentazione: 110÷115 V / 220÷240 V , 50÷60 Hz
- Indicazione locale: alfanumerica e con generazione grafici
- Uscite: analogica 4÷20 mA, digitali RS485 e RS232
- Allarmi: 2 relè 24 VCC, 500 mA (configurabili)
- Zona 2 IIC T4, IP 67 NEMA 4X
- Attacco al processo: sanitario 3-A
- Sistema di lavaggio del prisma: automatico con vapore o acqua senza organi meccanici in movimento.
- Materiale sensore: AISI 316



## TECNOVA HT