

L LABORATORY

P PROCESS

S SOFTWARE

A AUTOMATION



**SCHMIDT
HAENSCH**
innovators by tradition since 1864

ATR-C

Refraktometer



Modell

ATR-C

Messskalen	Brechungsindex (nD), Saccharose (%Brix) 10 Standardskalen implementiert: Invertzucker (%), Fruktose (%), Glukose (%), Honig (% Wasser), Phenol (%), Essigsäure (%), Oechsle (°Oe), Propylenglycol (%), Zeiss, H ₂ O ₂ (%), Bis zu 1000 Skalen frei definierbar
Messbereich	1,3200 - 1,5800 nD / 100% Brix
Auflösung	0,0001 nD / 0,05% Brix
Präzision	± 0,0001 nD / ± 0,05% Brix
Reproduzierbarkeit	± 0,0001 nD / ± 0,05% Brix
Umgebungstemperatur	+ 10° bis + 40°C
Automatische Temperaturkompensation	+ 5° bis + 50°C
Temperaturmessung	NTC Sensor
Temperaturregelung Temperaturbereich ¹	Standardversion ohne Peltier-Thermostat / Optional mit integriertem Peltier-Thermostat +20°C bis +25°C
Messmodus	Einzelmessung
Prisma	YAG
Lichtquelle / Wellenlänge	LED, Interferenzfilter 589 nm
Display	Zwei Zeilen
Bedienung	Kontinuierliche Messung, Inbetriebnahme, Konfiguration, Kalibration via externem PC
Schnittstellen / Kommunikation	1 x RS232, 1 x USB (B)
Standardmodelle	ATR-C 100: ohne Temperierung der Probe ATR-C 110: mit internem Peltier-Thermostat
Konformität	Internationale Pharmacopoea, ASTM, AOAC, DIN, FDA, ICUMSA und andere

Highlights

Robustes Gehäuse für raue Umgebungsbedingungen; leistungsstark und genau; kontinuierliche Messung, ESH¹-Probenraum; MBS als autarkes Gerät oder in Verbindung mit PC nutzbar²; einfache Kalibrierung; GLP/GMP, 21 CFR part 11 ready³; LED-Lichtquelle; äußerst geräuscharm; wartungsfreundlich durch Ferndiagnose; Installations-Wizzard;

¹ Easy sample handling - leichte Handhabung; ² Modular build-in-system; ³ Optionales Software Modul

* Standard Bedingungen (589 nm, 20°C)

** Optional

Refraktometer Applikationen

Refraktometer sind vielseitig einsetzbar.

Häufige Anwendungsgebiete

- Bestimmung des Brechungsindex
- Trockensubstanzbestimmung
- Bestimmung von Masseprozent
- Brixmessung
- Standardskalen (Brix, Oechsle, Zeiss, Fett, Honig) mit automatischer Temperaturkompensation
- Qualitative Analysen - Produktidentifizierung
- Quantitative Analysen von in Wasser oder Lösungsmitteln gelösten Feststoffen

Produkttypische Anwendungen

- Standardmessung bekannter Lösungen
- Lebensmittel und Getränke
- Milchprodukte (z.B. aromatisierter Joghurt, Eiscreme, usw.)
- Fruchtsaft
- Gelee, Marmelade
- Kakao