

Rapid Visco Analyser

RVA 4500



Zalety:

- Kompletna krzywa wiskometryczna w 13 min.
- Referencyjny zakres pomiarowy
- Znakomita czułość przy niskich lepkościach
- Różnorodność zastosowań
- Prostota obsługi
- Gotowe aplikacje

Rapid Visco Analyser RVA 4500 - opis techniczny

Rapid Visco Analyser RVA-4500 to rotacyjny wiskozymetr umożliwiający pomiar zmian lepkości badanej substancji w zależności od czasu i temperatury. Układ pomiarowy RVA to zanurzane w badanej substancji wirujące mieszadło połączone z precyzyjnym dynamometrem. Naczynie pomiarowe umieszczone zostaje w specjalnie zaprojektowanym, sterowanym elektronicznie płaszczu grzejnym. Kontrola temperatury badanej substancji zarówno w procesie podgrzewania, stabilizacji jak i schładzania odbywa się za pomocą precyzyjnego czujnika. Do analizy wymagana jest zaledwie 2-3g próbka, co odpowiada większości metod standardowych. Istnieje ponadto możliwość indywidualnego tworzenia procedur określających stężenie próby, obroty mieszadła oraz profile temperaturowe w zakresie podgrzewania, stabilizowania i schładzania mieszaniny. RVA współpracuje wyłącznie z komputerem typu PC wyposażonym w oprogramowanie "ThermoLine for Windows" (TCW3) zawierające wszystkie znane metody a dalej indywidualnie tworzone przez użytkownika profile analizy. RVA 4500 jest optymalnym rozwiązaniem do szybkiej oceny cech lepkościowych, co czyni go idealnym narzędziem zarówno do kontroli jakości produkcji jak i optymalizacji procesu tworzenia składu nowych produktów.

Najważniejsze cechy i zalety

Szybkość analizy: kompletna krzywa wiskometryczna w czasie 13 minut.

Elastyczność zastosowań: duży zakres pomiarowy to możliwość analizy substancji "lepkościowo trudnych" oraz tworzenia projektów aplikacji pilotażowych w przemyśle.

Prostota obsługi: automatycznie przeprowadzana analiza oraz nie wymaga specjalnie szkolonego operatora.

Trwałość i odporność: możliwość stosowania w warunkach przemysłowych - "at line".

Odtwarzalność: precyzja kontroli obrotów i ramp temperaturowych zapewnia możliwość skutecznego odtworzenia wyników tej samej próby na innym aparacie RVA

Standaryzacja: zgodny ze standardami ICC162 i AACC 76-21. Dostępne standardy kalibracyjne0

Zastosowania

Idealny do celów badawczo-rozwojowych, kontroli jakości przyjmowanego surowca, kontroli procesu produkcji, optymalizacji produktu końcowego

Skrobia: kompletna krzywa wiskometryczna - w procesie kontrolowanego podgrzewania, stabilizacji oraz schładzania, dla skrobii naturalnych i modyfikowanych.

Właściwości białek i innych substancji: gluten, mleko w proszku, serwatka, białko sojowe, hydrokoloidy, żele, gumy, itp.

Zboża i inne rośliny: jakości skrobii w pszenicy, życie, pszenżycie, kukurydzy, a także: sorgo, ziemniaki, tapioka, itp.

Młynarstwo i piekarstwo: jakość skrobii, jakość glutenu, aktywność enzymatyczna, porost.

Browarnictwo: jęczmień browarny, sól, etc.

Produkty ekstrudowane: makaron, smaki, płatki śniadaniowe, pasze zwierzęce.

Specyfikacje

Zasilanie: 230/115VAC, 3.5A, 50/60 Hz .

Porty: USB, RS-232

Wymiary (W x S x G) : 382 x 306x 345 mm

Masa netto: 18 kg.

Zakres temperatury: 0- 99. 9 deg. C.

Szybkość podgrzewania/schładzania: do 14 deg.C/min. (bezstopniowa).

Zużycie czynnika chłodzącego: woda, 1 l/ min przy 210 kPa. Przy schładzaniu poniżej temperatury pokojowej wymagany kriostat.

Zakres obrotów mieszadła: 0.20- 2000 rpm, bezstopniowy, sterowany elektronicznie.

Zakres lepkości: 20-50000 cP przy 80 rpm, 10-25000 cP przy 160 rpm.

Dokładność: +/- 2% dla standardu S2000: 5000 cP.

LAB-INVEST Marek Markowski
Biuro Handlowe: 60-185 Skórzewo k. Poznania
ul. Bazyliowa 3
Tel: +4861 8148974; 2235173, 2235174
E-mail: info@labinvest.pl