

Réfractomètres compacts



ABBEMAT 3X00

Les réfractomètres d'Abbemat combinent l'efficacité et des décennies d'expérience dans la mesure de l'indice de réfraction - et vont rendre votre vie professionnelle quotidienne beaucoup plus pratique.

Dans votre routine de laboratoire quotidienne, vous gérez de nombreuses tâches et responsabilités. Les opérations ou équipements complexes qui encombrant une bonne partie de l'espace de travail ne sont pas les bienvenus. C'est pourquoi les réfractomètres Abbemat 3000, 3100 et 3200 sont votre solution. Que vous travailliez dans l'industrie des boissons, de l'alimentation, des produits chimiques ou des parfums, ils vous offrent exactement les fonctions dont vous avez besoin sans prendre beaucoup d'espace ou de temps - ou d'argent.

Comment ? Grâce à notre expérience. La gamme de réfractomètres Abbemat d'Anton Paar est le fruit de plus de 40 ans de maîtrise technique. Une ingénierie minutieuse a évolué vers des technologies de haute précision qui donnent des résultats fiables.

Cependant, nous pensons que la qualité dépasse la course aux chiffres. Ce qui compte est ce dont vous avez besoin : un fonctionnement pratique et des résultats rapides et précis. C'est pourquoi les réfractomètres Abbemat 3000, 3100, et 3200 combinent le meilleur des deux mondes - technologie de haut niveau et manipulation aisée.

L'avantage pour vous : une technologie de pointe, développée dans un design intuitif à un prix attractif.



LA NOUVELLE GAMME
DE RÉFRACTOMÈTRES

ABBEMAT 3X00

HAUTE TECHNOLOGIE DÉFINIE EN QUELQUES MOTS

Caractéristiques principales

Compact

Abbemat 3000, 3100, et 3200 nécessitent uniquement sur la paillasse l'espace d'une feuille de papier imprimante.

Conception optimale de la cuvette échantillon

La cuvette échantillon est souple et facile à nettoyer.

La forme de la zone de mesure garantit une évaporation minimale de l'échantillon et empêche des échantillons à faible tension de surface de s'écouler.

Soyez sur place

3 instruments - deux instruments avec contrôle de température et un sans - couvrent toutes les éventualités nécessaires à la mesure.

Pour garantir des résultats précis, le contrôle de température intégré des Abbemat 3200 et 3100 ajuste la température avec une précision inégalée en quelques secondes, tandis que l'Abbemat 3000 effectue une correction automatique de la température.

Voyez clairement

L'écran tactile intuitif de 5,8 pouces permet une navigation rapide et offre un aperçu précis de vos résultats et méthodes de mesure.

Bénéficiez de l'efficacité

Les mesures rapides, l'absence de maintenance et un prix attractif vous aident à respecter votre budget temps et argent.

Ne prenez aucun risque

Obtenez des résultats fiables avec une précision de $\pm 0,0001$ nD en appuyant simplement sur un bouton.

Restez connecté

Exportez, sauvegardez et imprimez vos résultats via quatre ports externes pour une référence ultérieure.

Volume d'échantillon réduit

Seules quelques gouttes d'échantillon sont nécessaires pour une utilisation économique de l'échantillon.

Longue durée de vie

Hormis le ventilateur, les réfractomètres Abbemat ne contiennent pas de pièce mobile, ce qui le rend quasiment inusable. Le puits d'échantillonnage et le prisme de mesure résistent même aux produits chimiques agressifs. Le prisme de mesure est presque aussi rigide que le diamant et par conséquent quasi indestructible.

Vaste nombre de méthodes

Les modèles Abbemat sont équipés des méthodes les plus courantes en matière de réfractométrie. D'autres méthodes peuvent facilement être installées.



Applications

Améliorez votre contrôle de la qualité grâce à la meilleure technologie de sa catégorie.



Produits alimentaires

- sauces, assaisonnements
- soupes
- lait, beurre
- confitures, gelées, miel
- ketchup, mayonnaise
- purées



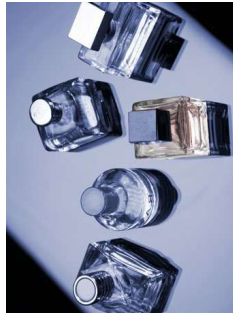
Sucre

- jus de canne à sucre
- solutions de sucre blanc
- Mesure du Brix et de la substance sèche



Boisson

- sucre, sirops de sucre
- boissons non alcoolisées, jus de fruits
- extrait de café
- jus de raisin, moût de raisin



Arômes & parfums

- huiles essentielles
- parfums, eaux de toilette, arômes



Produits chimiques

- acide sulfurique, hydroxyde de sodium
- résines, colles, polymères, solutions, savons
- antigivre pour carburant
- cosmétiques
- fluides corporels
- huiles, lubrifiants

Spécifications

Plages de mesure	Abbatemat 3000	Abbatemat 3100	Abbatemat 3200
Indice de réfraction			
Plage nD	1,30 à 1,66	1,30 à 1,66	1,30 à 1,72
Résolution nD	±0,0001	±0,0001	±0,0001
Précision nD ¹⁾	±0,0001	±0,0001	±0,0001
Brix			
Plage	0 % à 100 %	0 % à 100 %	0 % à 100 %
Résolution	0,01 %	0,01 %	0,01 %
Précision ¹⁾	0,05 %	0,05 %	0,05 %
Température			
Plage	correction de la température		15 °C à 60 °C
Précision du capteur de température ¹⁾	±0,05 °C		±0,05 °C
Informations complémentaires			
Matériaux en contact avec les échantillons	Saphir, FFKM, acier inoxydable		
Source lumineuse	Source lumineuse à LED		
Longueur d'onde	589 nm		
Volume d'échantillon minimum	environ 0,2 mL		
Durée de la mesure	env. 5 secondes par échantillon (après équilibrage de la temp.)		
Méthodes par défaut	Indice de réfraction, Brix, glucose, fructose, sucre inversi, saccharose		
Autres méthodes	plus de 100 méthodes disponibles sur demande (par ex. sirop, miel, alcool, urine, sérum, acides, bases)		
Interface de données	RS-232, 2 USB, 1 port série USB, imprimante ethernet, ethernet LIMS (Abbatemat 3200)		
Interface utilisateur	Écran tactile 5,8"		
Dimensions (l x h x p)	228 mm x 94 mm x 300 mm		
Poids	4,4 kg	4,6 kg	4,6 kg

¹⁾ valide dans des conditions de réfractométrie standards (T = 20 °C, λ = 589 nm, température ambiante = 23 °C)

© 2022 Anton Paar GmbH | Tous droits réservés,
Les spécifications peuvent faire l'objet de modifications sans avis préalable.
H79IP001FR-A

www.anton-paar.com