

Kompakte Refraktometer





DIE NEUE REFRAKTOMETER-SERIE

ABBEMAT 3X00

HIGH-TECH IN A NUTSHELL

ABBEMAT

3X00

Die Refraktometer der Abbemat-Serie vereinen Effizienz mit jahrzehntelanger Erfahrung auf dem Gebiet der Brechungsindexmessung – und erleichtern Ihren Arbeitsalltag wesentlich.

Ihre Labortätigkeit umfasst viele Aufgaben und Zuständigkeitsbereiche. Komplizierte Arbeitsschritte und Arbeitsmittel, die viel Platz brauchen, sind hier fehl am Platz. Deshalb sind die Abbemat 3000, 3100 und 3200 Refraktometer die richtige Lösung für Sie. Ob in der Getränke-, Lebensmittel-, Chemie- oder Aroma- und Duftstoffindustrie – sie stellen genau die benötigten Funktionen bereit, beanspruchen wenig Platz und Zeit und sind außerdem kostengünstig.

Wie ist das möglich? Weil wir die Erfahrung haben. Die Refraktometer der Abbemat-Serie von Anton Paar verkörpern über 40 Jahre technische Expertise. Sorgfältig entwickelte Technik, eingebaut in die Messgeräte, garantiert zuverlässige Ergebnisse.

Wir sind jedoch der Auffassung, dass Qualität nicht allein von der Anzahl der Nachkommastellen abhängt. Es zählt, was für Sie wichtig ist: einfache Bedienung sowie schnelle und genaue Messergebnisse. Daher bestechen die Abbemat 3000, 3100 und 3200 Refraktometer durch Spitzentechnologie und Benutzerfreundlichkeit.

Ihr Vorteil: hochwertige Technik, verpackt in einem intuitiven Design zu einem attraktiven Preis.



Wichtige Merkmale

Kompakt

Abbemat 3000, 3100 oder 3200 benötigt auf dem Tisch nicht mehr Platz als ein DIN A4-Blatt.

Optimale Konstruktion der Probenmulde

Die Probenmulde hat eine glatte und leicht zu reinigende Oberfläche.

Die Form der Messfläche minimiert das Verdampfen der Probe und verhindert das Zerfließen von Proben mit niedriger Oberflächenspannung.

Auf den Punkt gebracht

Drei Instrumente – zwei davon mit Temperierung – decken sämtliche Anwendungsbereiche ab. Um genaue Ergebnisse zu gewährleisten, regelt die eingebaute Temperiereinheit des Abbemat 3200 und 3100 innerhalb von Sekunden die Temperatur mit unübertroffener Genauigkeit, während der Abbemat 3000 eine automatische Temperaturkorrektur vornimmt.

Klarer Überblick

Der intuitive 5,7"-Touchscreen erlaubt eine schnelle Bedienung und stellt Ihre Messergebnisse und Methoden übersichtlich dar.





Hohe Effizienz

Schnelle Messungen, Wartungsfreiheit und ein attraktiver Preis unterstützen Sie dabei, im Budget- und Zeitrahmen zu bleiben.

Sicherheit

Per Knopfdruck werden zuverlässige Ergebnisse mit einer Genauigkeit von $\pm 0,0001$ nD geliefert.

Anschlussmöglichkeiten

Für die spätere Verwendung werden die Ergebnisse über vier externe Anschlüsse exportiert, gespeichert und ausgedruckt.

Geringes Probenvolumen

Es werden nur wenige Tropfen der Probe benötigt.

Robust für lange Lebensdauer

Abgesehen vom Lüfter gibt es in Refraktometern der Abbemat-Serie keine beweglichen Teile und deswegen keine Abnutzung. Probenmulde und Messprisma sind selbst gegen aggressive Chemikalien beständig. Das Messprisma ist fast so hart wie Diamant und daher praktisch unzerstörbar.

Große Anzahl von Methoden

Die Abbemat-Modelle sind mit den wichtigsten refraktometrischen Methoden ausgestattet. Weitere Methoden können auf einfache Weise installiert werden.

Anwendungen

Verbessern Sie die Qualitätskontrolle mit branchenführender Technologie.



Nahrungsmittel

- Saucen, Dressings
- Suppen
- Milch, Butter
- Marmelade, Gelees, Honig
- Ketchup, Mayonnaise
- Pürees



Zucker

- Zuckerrohrsaft
- Weißzuckerlösungen
- Bestimmung von Brix und Trockensubstanzgehalt



Getränke

- Zucker, Zuckersirup
- Erfrischungsgetränke, Fruchtsaft
- Kaffeeextrakt
- Traubensaft, Most



Aromen & Duftstoffe

- Ätherische Öle
- Parfüme, Eau de Toilette, Aromen



Chemikalien

- Schwefelsäure, Natronlauge
- Harze, Klebstoffe, Polymere, Lösungen, Seife
- Frostschutzmittel für Treibstoffe
- Kosmetikprodukte
- Körperflüssigkeiten
- Öle, Schmiermittel

Spezifikationen

Messbereich	Abbemat 3000	Abbemat 3100	Abbemat 3200
Brechungsindex			
nD-Bereich	1,30 bis 1,66	1,30 bis 1,66	1,30 bis 1,72
Auflösung nD	±0,0001	±0,0001	±0,0001
Genauigkeit nD ¹⁾	±0,0001	±0,0001	±0,0001
Brix			
Bereich	0 % bis 100 %	0 % bis 100 %	0 % bis 100 %
Auflösung	0,01 %	0,01 %	0,01 %
Genauigkeit ¹⁾	0,05 %	0,05 %	0,05 %
Temperatur			
Bereich	Temperaturkorrektur	20 °C und 25 °C	15 °C bis 60 °C
Temperatursensorgenauigkeit ¹⁾	±0,05 °C	±0,05 °C	±0,05 °C
Zusätzliche Informationen			
Probenberührende Teile	Saphir, FFKM, rostfreier Stahl		
Lichtquelle	LED-Lichtquelle		
Wellenlänge	589 nm		
Minimales Probenvolumen	ca. 0,2 mL		
Messdauer	ca. 5 Sekunden pro Probe (nach Temperaturangleich)		
Standardmethoden	Brechungsindex, Brix, Glukose, Fruktose, Invertzucker, Saccharose		
Weitere Methoden	Mehr als 100 Methoden auf Anfrage erhältlich (z. B. Sirup, Honig, Alkohol, Urin, Serum, Säuren, Basen)		
Datenschnittstelle	RS-232, 2 USB-Anschlüsse, 1 serieller USB-Anschluss, Ethernet-Drucker, Ethernet LIMS (Abbemat 3200)		
Benutzeroberfläche	5,7 Zoll-Touchscreen		
Abmessungen (B x H x T)	228 mm x 94 mm x 300 mm		
Gewicht	4,4 kg	4,6 kg	4,6 kg

¹⁾ gültig bei refraktometrischen Standardbedingungen (T = 20 °C, λ = 589 nm, Umgebungstemperatur = 23 °C)

