



Hordozható
szeszfokoló

Mennyi lehet bennük a spiritusz ?

Cserélje le összes üveg areométert kézműves szeszőzdéjében!

A Snap 41 hordozható alkoholmérő használata gyorsabb és egyszerűbb, mint az üveg areométereké, és kizárja a hibalehetőségeket. Az extraktmentes párlat alkoholtartalmának mérésére használható, legyen az akár a tiszta párlat vagy hígított, fogyasztható szeszital. A legmodernebb technológiával működő, robotstus műszer, a Snap 41, pontosan azt a kiváló minőségű mérést biztosítja kézműves szeszitalainak, amit megérdemelnek.

Törekedjen végleges eredményre, manuális korrekció nélkül

A Snap 41 0,2 %v/v pontossággal méri az égetett szeszek alkohol koncentrációját. Búcsúzzon el a hőmérséklet korrekciós táblázatoktól, és olvassa le az eredményeket a hatalmas, világító, színes kijelzőről. A mért értékek korrekciója már megtörtént 20 °C (%v/v), 15 °C (%v/v), vagy 60 °F (°Proof) értékre átszámítva. Az új beállítási eljárás még alacsony mérési hőmérséklet és alkoholkoncentráció mellett is tökéletes pontosságot biztosít.

Egy műszer a különböző töménységű égetett szeszekhez: cserélje le összes üveg aerométert

Hordozhatósága következtében a Snap 41 a párlat előállítás minden fázisánál jelen lehet. A készülék 0 %v/v és 100 %v/v közötti mérési tartománnyal rendelkezik, így az összes feladathoz elég egy alkoholmérő.

A mérés másodpercek alatt elkészül: Ön időt, energiát takarít meg

A mérés elvégzéséhez egyszerűen nyomja le a beépített szivattyú gombját, merítse a töltőcsövet közvetlenül a tárolótartályba, és szívjon fel 2 ml mintát. Várjon pár másodpercet, amíg az alkoholtartalom megjelenik a képernyőn.

Strapabíró kialakítás – a hosszú üzemi élettartam érdekében

Fröccsenésálló háza alkalmassá teszi a Snap 41-t a szeszőzde egészében közvetlenül a tárolótartályoknál történő használatra. Az üveg mérőcellát különleges védőgumival látták el, hogy elnyeljen minden a rutin üzemeltetés során előforduló ütődést

Világosan megfogalmazott munkafolyamatok: a hibák esélyt sem kapnak

A Snap 41 segítségével a mérés egyetlen kézmozdulattal elindítható, és ezalatt a másik kezével lejegyezheti az eredményeket, vagy biztosan tarthatja, amikor nehezen elérhető mintákban végez méréseket. Továbbá egyszerűen követheti az előre meghatározott kalibrálási eljárást, amelyet ioncserélt vízzel kell végezni.



Professzionális technológia kisüzemi lepárlók részére

A nagy lepárló üzemek és állami szervezetek évtizedek óta használják a rezgő U-csöves sűrűségmérési módon alapuló digitális alkoholmérőket. Az Anton Paar a kezdetektől fogva megbízható partnerként állt rendelkezésükre a piacon elérhető legpontosabb készülékkel. A Snap 41 lehetővé teszi, hogy ugyanazzal a technológiával mérje alkoholpárlatait, mint az iparág legjelentősebb szereplői.

 **Buy online**
shop.anton-paar.com

Specifikáció

Elfogadott szabadalmak	AT516421 (B1), EP3015847 (B1)
Mérési tartomány	Alkohol: 0 %v/v és 100 %v/v között Hőmérséklet: 5 °C ... 30 °C (41 °F ... 86 °F) (automatikus hőmérséklet-korrekció)
Pontosság	Alkohol: 0,2 %v/v Hőmérséklet: 0,2 °C (0,4 °F)
Ismételhetőség, szórása*	Alkohol: 0,1 %v/v Hőmérséklet: 0,1 °C (0,2 °F)
Reprodukálhatóság, szórás*	Alkohol: 0,15 %v/v
Környezeti hőmérséklet	0 °C ... 35 °C (32 °F ... 95 °F)
Mértékegységek	Alkohol koncentráció %v/v formában 20 °C-on vagy 15 °C-on, °Proof formában
Tápellátás	Három 1,5 V-os LR06 AA alkáli elem
Minta térfogat	2 ml
Méret	245 mm x 103 mm x 126 mm (9,6 in x 4 in x 5 in)
Tömeg	630 g (22,2 uncia)
Választható kiegészítők	Csuklópánt, gumi védőburkolat a működtetőpanelhez, hordtáska
*az ISO 5725 szabvány szerint	