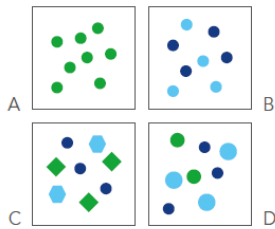


## K-7400S Semi Micro Osmómetro



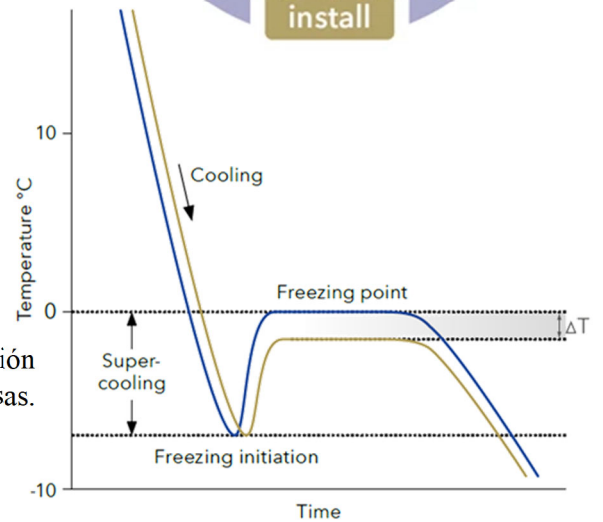
La osmolalidad es una medida general de la concentración de partículas en un soluto. No depende de la naturaleza de las moléculas sino del número de moléculas.



El osmómetro K7400S de punto de congelación permite la determinación fácil y rápida de la osmolalidad de una gran cantidad de soluciones acuosas.

### APLICACIONES

**Alimentos:** Análisis y control de calidad en bebidas isotónicas, cerveza, leche, etc.



# ESPECIFICACIONES

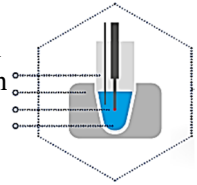
## Interface RS-232

Conexión para impresora o control de software.



## Medición

Cabezal de medición  
Alambre de agitación  
Termistor



## Control a través del teclado

Mediciones, calibraciones o ajustes, se pueden cambiar y mostrar fácilmente.

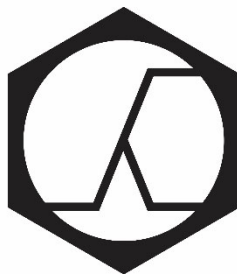
## Diseño

Pequeño y robusto



## Datos técnicos

<b>Volumen de muestra</b>	50 -150 $\mu$ L
<b>Rango de Osmolaridad</b>	0 – 2000 mOsmol/Kg
<b>Resolución</b>	1 mOsmol/Kg
<b>Tiempo de análisis</b>	~2 min
<b>Linealidad</b>	$\pm$ 1.5 % [0 — 2 000 mOsmol/kg]
<b>Calibración</b>	De 2 puntos de (primer punto en 0 mOsmol/Kg segundo punto Osmolaridad seleccionable), puede ser de 3 puntos.
<b>Fuente de alimentación</b>	100 — 240 V, 50 — 60 Hz, 70 W
<b>Peso</b>	4.5 Kg
<b>Condiciones ambientales</b>	10 — 35 °C, 20 — 80 % de humedad
<b>Opcional</b>	software EuroOsmo 7400



# LEACSA

