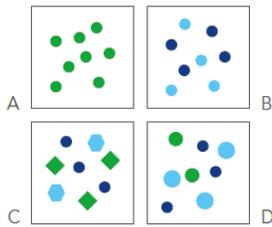


K-7400S Semi Micro Osmómetro



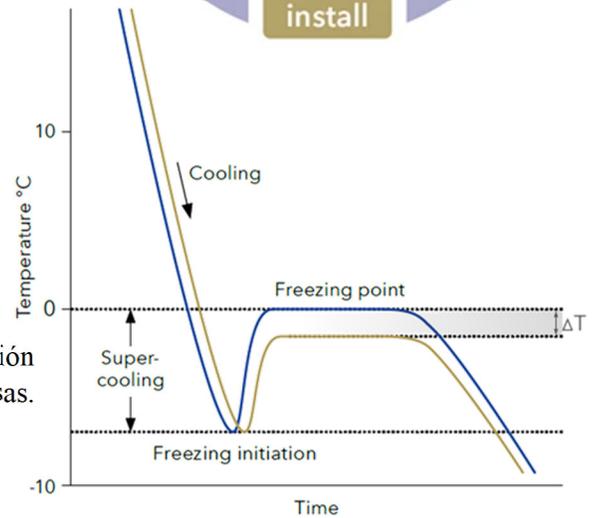
La osmolalidad es una medida general de la concentración de partículas en un soluto. No depende de la naturaleza de las moléculas sino del número de moléculas.



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

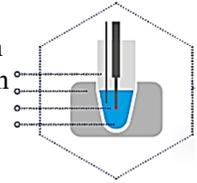
Interface RS-232

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.

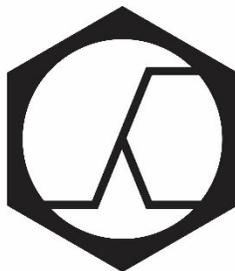
Diseño

Pequeño y robusto



Datos técnicos

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



LEACSA

