



PQ001

Analizador RMN para medición de grasa en alimentos, rendering y agricultura

Ventajas:

- Velocidad de análisis
- Método no destructivo
- Sin necesidad de disolventes
- Precisión y fiabilidad de resultados
- Mantenimiento mínimo
- Recuperación total de la muestra
- Mediciones de humedad en Semillas
- Salida de resultados a la red local (LAN)

Características Técnicas

Especificaciones	
Campo magnético	Imán permanente de 0.237 Tesla
Frecuencia de operación	10 MHz
Diámetro de los polos	130 mm
Espacio entre polos	50 mm
Estabilidad del campo magnético	< 400 Hz/hora
Control de temperatura del imán	Sistema preciso no lineal con variación de $\pm 0,02$ °C
Amplificador de RF	Más de 300 W (pico a pico) con distorsión lineal de < 0,3%
Diámetro de la sonda	40 mm
Ordenador	Industrial con CPU dual, memoria DDR de 2 Gb y disco duro de 250 Gb
Pantalla	LCD en color de 19"
Teclado	Español
Ratón	óptico
Rango para grasa	0.1% - 100%
Rango para humedad	0.1% - 14%
Precisión	0.5%
Estabilidad	$\pm 2\%$ (24 h) $\pm 5\%$ (10 días)
Repetitividad	$\pm 1\%$
Tiempo de análisis	< 10 segundos
Alimentación	220V - 50Hz
Temperatura habitación	22 - 28°C
Humedad habitación	30% - 70%

Software

- Software de sencillo manejo y una interface fácil de usar.
- Presentación de resultados directamente en pantalla
- Análisis cuantitativo de matrices distintas de forma sencilla
- ordenador industrial de sobremesa
- conexión LAN para emisión de datos

