

Непревзойденная простота титрования

Титратор AT1000 от Hach – лучшая альтернатива ручному титрованию для точных результатов контроля качества вашей продукции



Be Right™

Титраторы серии AT1000



Простое автоматическое титрование отличается повышенным уровнем безопасности и точности по сравнению с ручным титрованием.

Простота использования

- Интуитивно понятный пользовательский интерфейс с большим цветным дисплеем (5,7 дюйма)
- Экономия времени благодаря встроенным перистальтическим насосам для автоматической подготовки проб
- Простота использования благодаря автоматическому распознаванию цифровых датчиков INTELLICAL. Приложения Plug and Play – программирование не требуется
- Устройство для смены проб AS1000 для автоматизации многопараметрических анализов экономит время пользователя при выполнении трудоемких повторяющихся анализов. Устройство доступно в различных исполнениях.



Интуитивно понятный пользовательский интерфейс

Надежные и точные результаты

- Предпрограммированные и оптимизированные методики для продуктов питания и напитков
- Высокая точность и минимальный расход реагентов благодаря бюретке высокого разрешения для точного титрования
- Воспроизводимые результаты с автоматическим определением конечной точки. Устранение систематических ошибок, вызванных интерпретацией пользователем цвета в конечной точке



1 внешний и 2 встроенных перистальтических насоса

Повышенный уровень безопасности по сравнению с ручным титрованием

- Безопасность: нет прямого контакта с реагентами
- Компактная универсальная конструкция для быстрой и безопасной работы
- Без опасных для здоровья цветных индикаторов (например, фенолфталеина)
- Автоматическое титрование для большей надежности результатов стандартных анализов



Распознает датчики INTELLICAL для стандартных и сложных проб



Предпрограммированные методики для продуктов питания и напитков

Выполняйте прямые измерения (рН, проводимость) и автоматическое титрование с помощью одного и того же прибора.

рН/общая кислотность

Общая кислотность определяется как сумма титруемых кислот. Этот метод основан на титровании слабой кислоты сильным основанием (NaOH). В этой методике титрования используется высокоэффективный датчик рН, адаптированный к пищевым пробам (PHC725), который позволяет избежать образования налета и легко очищается. AT1000 предлагает несколько предпрограммированных и оптимизированных методик для жидких и твердых проб (общая кислотность молока, фруктовых соков, безалкогольных напитков, настоя чайного гриба, пива, вина, томатных соусов и т.д.), которые соответствуют нормам или международным рекомендациям (OIV, AOAC,...). Результаты могут быть выражены в различных типах кислот (молочной, лимонной, винной, уксусной и т.д.) или в специальных единицах (° Дорника, ° Соксклета-Хенкеля).

AT1000 позволяет отказаться от использования опасных цветных индикаторов, например, фенолфталеина!

Диоксид серы

AT1000 производит прямые измерения свободного и общего SO₂ по методу Риппера, с йодом в качестве титранта и двойным платиновым электродом. В AT1000 используются предпрограммированные и оптимизированные методики определения содержания свободного и общего SO₂ в винах. Для безопасного использования AT1000 автоматически добавляет серную кислоту и гидроксид натрия с помощью 2 встроенных насосов. Чтобы сэкономить время, специальный метод подготовки позволяет подготовить серию проб (добавление NaOH) перед измерением общего SO₂. Благодаря функции дозирования пользователю не нужно точно измерять объем проб – титратор AT1000 сделает это автоматически.

Экономьте время и деньги при выполнении анализа больших серий проб, автоматизируя измерения с помощью устройств для смены проб AS1000.

Соль (хлориды)

Анализ содержания соли производится методом титрования нитратом серебра в подкисленной среде с использованием комбинированного серебряного электрода. Предпрограммированные и оптимизированные методики для жидких и твердых проб соответствуют международным стандартам (ISO 1738.1997 и ISO 1841-2). Для безопасного использования перед титрованием AT1000 автоматически выполняет подкисление пробы с помощью HNO₃, используя встроенный насос. Результаты выражаются в % или г/л NaCl.

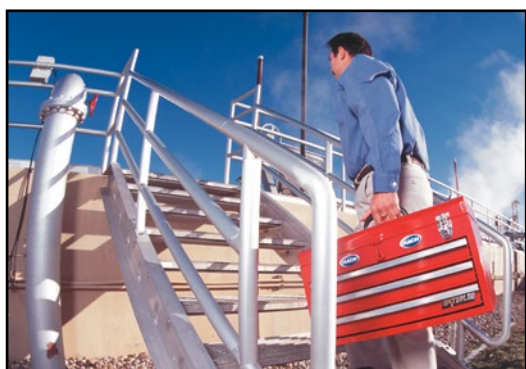
Больше никаких неопределенностей при изменении окраски, когда восприятие пользователя имеет решающее значение!

Метод Карла Фишера

Титрование по методу Карла Фишера - это простой, быстрый и точный метод анализа содержания воды в различных пробах. KF1000 представляет собой специальный волюметрический титратор Карла Фишера, предназначенный для анализа проб таких распространенных пищевых продуктов, как обезвоженные продукты и растворимый кофе. Применение 2 встроенных насосов, которые заполняют и автоматически опорожняют измерительную кювету, предотвращает прямой контакт пользователя с реагентами. Благодаря предпрограммированным и оптимизированным методикам титратор KF1000 может использовать любые реагенты Карла Фишера (моно- или бикомпонентные). Прибор KF1000 способен точно измерять содержание воды до 1 мг.

Технические данные

Типы титрования	Потенциометрическое (под током и без тока), амперометрическое, колориметрическое.
Режим измерения	мВ/pH, проводимость, температура (°C или °F)
Бюреточный стенд	Встроенный, с магнитной мешалкой, колбы до 250 мл.
Поддерживаемые электроды	INTELLICAL (цифровые «Plug & Play»), аналоговые, фотоколориметрические
Разрешение двигателя бюретки	20 000 шагов с электронной микрошаговой технологией (128 микрошагов/шаг)
Калибровка	Титрант и электрод (до 5 буферов в автоматическом, фиксированном и пользовательском режимах)
Хранение данных	последние 100 образцов, контрольных и холостых проб, последние 10 калибровок
Экспорт данных	На USB-носителе, тип CSV, совместимость с Excel
Тип экрана	5,7 дюйма; графический цветной; VGA
Поддерживаемые периферийные устройства	Принтер, ПО для ПК, весы, устройство для смены проб, клавиатура, мышь, устройство считывания штрих-кодов, насос для отбора проб, пропеллерная мешалка
Возможности прослеживаемости	Дата, время, метки оператора, метки проб
Обслуживание пользователем	Да, определенный пользователем период
Защита паролем	Да, определяется пользователем
Внешние порты	Порты электродов (2 шт.), USB (2 шт.), последовательный (1 шт.), Ethernet (1 шт.)
Размеры (ШxГxВ)	22 x 40 x 36 см



Сервис от Hach:

- Максимальное время бесперебойной работы прибора
- Варианты продления гарантии
- Прогнозируемые эксплуатационные расходы и расходы на техническое обслуживание
- Уверенность в соответствии нормативным требованиям

Доступ к дополнительным материалам для продуктов питания и напитков.

Наша команда экспертов, специализирующихся на работе с пищевыми продуктами и напитками, подготовила для вас различные рекомендации, интерактивные приложения, видео и вебинары!

Посетите наш сайт:

» ru.hach.com/food

» ru.hach.com/beverage