

ЭАК-2М вискозиметр ротационный (экспресс-анализатор консистенции)



Ротационный вискозиметр ЭАК-2М (экспресс анализатор консистенции) предназначен для оперативного контроля реологических показателей веществ во многих отраслях науки, промышленности и народного хозяйства.

Использование в названии ЭАК-2М слова «консистенция», вместо «вязкость», подчёркивает, что прибор является технологическим инструментом, не внесён РосРеестр Средств Измерений и не подлежит аттестации.

Заказать

sales@td-automatika.ru

Приборы UNICO-2100 применяются в лабораториях различных отраслей промышленности. На них выполняются любые фотометрические методики количественного анализа, предназначенные для измерений в видимом спектральном диапазоне. По надежности, точности и удобству в работе приборы UNICO-2100 превосходят все Российские фотометры и фотоэлектроколориметры.

Рабочая длина кювет 5-10-20-30-40-50-100 мм. Кюветное отделение прибора разработано под Российский стандарт. Предусмотрено использование кювет из комплекта фотометра КФК-3.

Особенности ротационного вискозиметра ЭАК-2М:

- Высокая чувствительность и разрешающая способность: определяет не только количество сахара в чае, но его температуру.
- Достоверность показаний в широком диапазоне консистенций: от ацетона до мёда.
- Возможность сравнительного анализа веществ: относительно образцовых жидкостей с целью контроля стабильности производства.
- Компактность: малые габариты и вес прибора дают возможность проводить измерения не только в лаборатории, но и в «полевых» условиях цехов, строительных площадок и т.п.
- Удобство и простота эксплуатации:
 - o управление всего одной кнопкой;
 - o эргономичность конструкции позволяет проводить измерения «навесу» одной рукой;
 - o внутренняя самодиагностика (сообщения о состоянии прибора, неисправностях);
- Невысокая цена: по сравнению с «профессиональными» (например вискозиметром Брукфильда).

Области применения вискозиметра ЭАК-2М:

- Пищевая промышленность — определение консистенции теста, сиропов, кетчупов, крема, шоколадных масс и глазури, сметаны, мороженого, сгущённого молока, детского питания и т.д.
- Нефтяная и химическая промышленность — контроль консистенции нефтепродуктов (МТ, ДТ, мазута и т.д.), паст на основе смол и т.д.
- Лакокрасочная промышленность и строительство — подбор оптимального соотношения между лакокрасочным составом и растворителем, подбора консистенции шпатлёвок, мастик, замазок, клея и т.д.
- Машиностроение и автомобильная промышленность — контроль состояния моторных и трансмиссионных масел и т.д.
- Косметология и медицина — определение консистенции кремов, шампуней, бальзамов и т.д.



Технические характеристики

Параметры	Значения
Диапазон измеряемой консистенции	от ацетона до мёда
Диапазон эквивалентной вязкости	0,16...2500 мПа•с
Разрядность шкалы	четыре значащих цифры
Температура исследуемого вещества	-50 ÷ +150°С
Время измерения	3 ÷ 15 сек
Параметры электросети	220 В, 50Гц
Потребляемая мощность	3,0 Вт
Габариты прибора	200x30x40 мм
Масса прибора	380 гр