







Полуавтоматический калориметр - 6200

Производитель: Parr Instrument

Модель: 6200

https://assa-group.ru/6200-poluavt

omaticheskiy-kalorimetr

6200. Полуавтоматический калориметр

Управляемый микропроцессором изопериболический калориметр с изотермической оболочкой. Используется для определения удельной энергии сгорания твердых и жидких топлив, в том числе угля, кокса, сырой нефти, дизельного и реактивного топлива, мазута, керосина, бензина.

Калориметр модели 6200 – оптимальная модель для лабораторий со средней производительностью выполнения анализов. Съемная калориметрическая бомба заряжается вручную, помещается в овальное ведерко с дозированным объемом воды, после чего остальные операции анализа (поджигание пробы, контроль температуры, расчет результатов) выполняются автоматически.

Необходимый и достаточный уровень автоматизации калориметра модели 6200 в сочетании с минимальным количеством ручных операций обеспечивает высокую воспроизводимость определений (относительное стандартное отклонение 0,03...0,1%) при высокой производительности выполнения анализов. Полностью съемная бомба модели 1108 удобна в обслуживании и легко может быть очищена от нагара.





zapros@assa-group.ru

634021, г. Томск, ул. Елизаровых 53/2, оф. 804 www.assa-group.ru

Прибор управляется с помощью цветного сенсорного дисплея.

Поджигание пробы осуществляется с помощью нихромовой запальной проволоки.

Предусмотрена возможность подключения к ПК и к локальной сети. Кроме этого, на задней панели калориметра имеется слот для дополнительных карт памяти формата PCMCI, с помощью которых можно загружать в память прибора обновленные версии управляющей программы, а также архивировать рабочие параметры и результаты измерений и калибровок.

Программное обеспечение прибора предусматривает возможность стандартизации по 10 стандартным образцам. В памяти может храниться до 8 калибровок (отдельная калибровка для каждой бомбы). Вычисление постоянной калориметра со статистической обработкой выполняется автоматически.

Для быстрого точного дозирования заданного объема воды с нужной температурой можно использовать систему подготовки воды модели 6510. Система 6510 имеет прецизионную пипетку объемом 2 литра, в которой постоянно поддерживается заданная температура воды для заполнения калориметрического ведерка. Постоянство температуры обеспечивается встроенной термоэлектрической системой.

Технические характеристики

- Изотермическая водяная рубашка с встроенной системой циркуляции и нагревателем.
- Встроенная полуавтоматическая система заправки кислородом
- Цветной сенсорный экран для управления и отображения результатов
- Высокоточный электронный термометр (дискретность 0,0001°C)

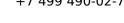


- Коммуникационные порты для принтера, ПК и LAN
- Порт подключения весов для автоматического ввода навески
- Разъем для карт памяти формата РСМСІ. Карты служат для загрузки ПО и архивирования данных
- Расчет высшей и низшей теплоты сгорания. Статистическая обработка результатов калибровки и измерений

Таблица. Технические характеристики

Кат. №	Описание
Необходимые принадл	ежности и расходные материалы
6200EF	Калориметр 6200 в комлекте с 1 бомбой, 1 ведерком, стартовым комплектом принадлежностей
6200EF	Калориметр 6200 в комлекте с 2 бомбами, 2ведерками, стартовым комплектом принадлежностей, системой подготовки воды 6510, принтером и комплектом запасных частей.
Дополнительные прина	адлежности и расходные материалы
1108	Дополнительная калориметрическая бомба для сокращения времени на проведение серии опытов.
A391DD	Дополнительное ведерко для сокращения времени на проведение серии опытов.
2811	Пресс для приготовления таблеток







zapros@assa-group.ru

Кат. №	Описание
1349	Комплект запасных частей и расходных материалов. Включает 6 тиглей, запальную проволоку на 1500 определений, 100 таблеток бензойной кислоты, электроды для бомбы, комплект прокладок
3415	Бензойная кислота, 100 таблеток по 1 г
1604	Калориметрический термометр. Диапазон температур 1935°C.
45C10	Запальная проволока, 3 рулона (на 1500 определений)

https://assa-group.ru/6200-poluavtomaticheskiy-kalorimetr

Подберем оборудование конкретно под вашу + 7 495 215-06-01 задачу

Позвоните, мы составим для вас коммерческое предложение и проконсультируем в юридических вопросах.