

Modell GMD / GMDK (CO₂ - Messung digital)



Abb. ähnlich

Erfassung des CO₂-Gehalts
 in Bier, Softgetränk, Mineralwasser

Messprinzip: Gleichgewichtsdruck,
 Erfassung von Druck
 und Temperatur,
 digitales Messsystem

Probennahme aus gängigen Gebinden:

Fermenter,
 (zylindrisch, konisch)
 Fermentertank,
 KEG
 (Entnahmekopf optional)

Beschreibung:

Das benutzerfreundliche Modell **GMD** ermöglicht die schnelle und zuverlässige Ermittlung des Gehalts an Kohlenstoffdioxid.

Der Messung liegt das Henry'sche Gesetz (William Henry = englischer Chemiker) zugrunde. Das Henry-Prinzip besagt, dass die Konzentration eines Gases in einer Flüssigkeit direkt proportional zum Partialdruck des entsprechenden Gases über der Flüssigkeit ist.

Die Probe wird dem Gebinde entnommen. Den Gleichgewichtsdruck erreicht man durch das mehrfache Herunterdrücken des Hubknopfes (oben).

Die Temperatur- bzw. Druckmessung wird über das Display aktiviert, der CO₂-Gehalt wird elektronisch berechnet und auf dem LCD-Display angezeigt (es werden wechselweise Temperatur, Druck und CO₂-Gehalt angezeigt).

Das Modell **GMD** ist mit einem Datenlogger für bis zu 400 Messungen ausgestattet.

Das Modell **GMDK** ist zusätzlich mit einer Schnittstelle ausgerüstet, ein Datentransfer zum Rechner ist möglich (Auswertesoftware).

Technische Daten:

Messbereich:

CO₂: 2,0 - 9,99 g/l

Messung CO₂: ± 0,1 g/l

Temperatur: 0°C bis + 30°C

Messung Temp.: ± 0,1°C

Druck: 0 bis 6 bar

Messung Druck: ± 0,5 %

Datenspeicher: 400 Messungen

LCD-Display: 2-zeilig, 8 Ziffern

Datentransfer:
 (Version GMDK) Schnittstelle RS 485
 und USB Adapter

(Anzeige von Druck, Temperatur
 und CO₂-Gehalt möglich)

Batterie: 2x9 V Linon-Akkus, geeignet für
 ca. 10 Std. Messdauer, aufladbar

Abmessungen (HxBxT): ca. 280 x 180 x 300 mm
 Gewicht: ca. 1,5 kg

Schutzklasse: IP 54 (mit ordnungsgemäß befestigter
 Schutzkappe auf Steckerverbindung!)