

АНАЛИЗАТОР ВЛАЖНОСТИ "ЭЛВИЗ 2"

ТУ 4215-001-52853551-00

Сертификат Госстандарта РФ об утверждении типа средств измерений N 9248 от 27.12.2000

Анализатор влажности "ЭЛВИЗ 2" внесен в Госреестр средств измерений, допущенных к применению в Российской Федерации за N 20592-00.

Для анализатора влажности "ЭЛВИЗ 2" разработаны и аттестованы органами ГОССТАНДАРТА Российской Федерации методики выполнения измерений (МВИ).

| Материал (продукт) на который аттестована Госстандартом РФ методика выполнения измерения влажности (МВИ) с применением анализатора влажности "ЭЛВИЗ 2". | Номер свидетельства о аттестации МВИ | Допустимая абсолютная погрешность метода нормируемая методикой выполнения измерения (МВИ) на конкретный материал (продукт). | Среднее время одного измерения, при соблюдении рекомендаций приведённых в Методики выполнения измерения., (минуты). |
|---|--------------------------------------|---|---|
| для мукомольно-крупяной промышленности | | | |
| Мука и отруби | 243-20 | 0,5 % | 3-5 |
| Зерновые продукты | 243-15 | | |
| Влажность до 17% | | 0,5% | 5-7 |
| Влажность более 17% | | 0,7% | 7-10 |
| Крупы | | 0.5% | 3 - 6 |
| для Хлебопекарной и Макаронной промышленности | | | |
| Хлеб (из пшеничной муки, из ржаной и ржано-пшеничной) | 243-22 | 0.8% | 7-10 |
| Сдоба | М 243-22 | 0.8% | 5 - 7 |
| Изделия макаронные | 243-21 | 0.5% | 3 - 6 |
| Тесто хлебопекарное | 243-49 | 0.6% | 6 - 8 |
| Дрожжи хлебопекарные | 243-45 | 1.0% | 4 - 7 |
| для Кондитерской промышленности | | | |
| Мармелад | 243-48 | 1.0% | 5 - 8 |
| Зефир | 243-47 | 1.0% | 5 - 8 |
| Вафли (вафельные листы, вафельные начинки) | 243-42 | 0.5% | 3 - 4 |
| Печенье (сахарное, сдобное) | 243-27 | 0.5% | 4 - 6 |
| Изделия пряничные | | | |
| Пирожные (песочное, бисквитное, слоёное, безе) | 243-24 | 0.5% | 4 - 7 |
| Крема кондитерские (масляный, заварной, белковый) | 243-28 | 0.6% | 3 - 8 |
| для Молочной промышленности | | | |
| Молоко сухое (СOM, Цельное) | 243-34 | 0.3% | 3 - 5 |
| Масло сливочное | 243-35 | 0.5% | 4 - 5 |
| Сыр сычужный твёрдый | 243-36 | 0.5% | 7 - 9 |
| Творог и сырковые массы | 243-37 | 0.5% | 8 - 12 |
| Кисломолочные продукты: кефир, йогурты | 243-46 | 0.8% | 6 - 8 |
| для Мясоперерабатывающей промышленности | | | |
| Колбасы (копчёные, полукопчёные, варёные) | 243-46 | 0.8% | 11 - 13 |
| для Масложировой промышленности | | | |
| Маргарин | 243-47 | 0.7% | 8 - 12 |
| Майонез | 243-44 | 0.6% | 7 - 9 |
| для Фармацевтической промышленности | | | |
| Анальгин, Аспирин | 243-38 | 0.2% | 2 - 4 |

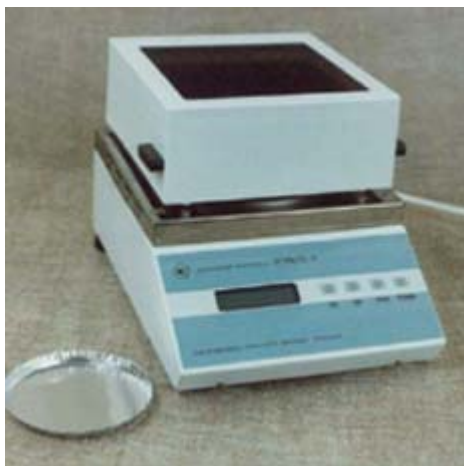
*)

* данные от 01.05.2002. Список аттестованных методик постоянно обновляется, поэтому на момент вашего прочтения этой страницы список аттестованных методик наверняка стал больше!

** Если вы намерены использовать наш анализатор для измерения влажности материалов (продуктов) которые отсутствуют в данном списке, а вам необходима аттестованная ГОССТАНДАРТОМ РФ методика, то мы можем провести все необходимые работы для проведения аттестации.

*** Материалов (продуктов, веществ) для которых специалистами нашего предприятия уже разработаны МВИ на порядок больше чем со свидетельствами о аттестации МВИ, поэтому отсутствие интересующих Вас методик в вышеизложенном перечне не означает

не возможность работы с данными материалами на анализаторе "Элвиз 2". Поэтому если у Вас появились вопросы, направляйте их нам по электронной почте мы постараемся на них оперативно ответить.



Все анализаторы влажности "ЭЛВИЗ 2" проходят первичную поверку в Новосибирском Центре Стандартизации Метрологии и Сертификации. (срок действия свидетельства о поверке 12 месяцев).

Периодическая поверка анализаторов влажности "ЭЛВИЗ 2" должна проводиться ежегодно в региональных ЦСМиС или других аккредитованных на эти работы организациях, по утверждённой методике поверки анализатора влажности "ЭЛВИЗ 2".



Принцип работы анализатора влажности "ЭЛВИЗ 2":

Термогравиметрический экспресс-метод: анализатор фиксирует стартовую массу образца, анализирует изменение массы в процессе сушки, фиксирует момент установления постоянной массы, производит расчёт и выводит на алфавитно-цифровой индикатор результаты измерения: процентное содержание влаги в образце.

На алфавитно-цифровом индикаторе анализатора влажности "ЭЛВИЗ 2" отображаются все важные параметры эксперимента (измерения): влажность, масса, время анализа, температура нагрева.

В момент окончания измерения анализатор подаёт звуковой сигнал.

Технические характеристики

Диапазон измерения массовой доли влаги от 0% до 100%

Предел абсолютной инструментальной погрешности анализатора влажности $\pm 0,2\%$

Номинальная цена единицы младшего разряда алфавитно-цифрового индикатора при выводе результата измерения влажности 0,01%

Диапазон измерения взвешивающего устройства от 0,001 до 30,000 г. Абсолютная погрешность взвешивающего устройства $\pm 0,005$ г.

Номинальная цена единицы младшего разряда цифрового алфавитно-индикатора при выводе результата измерения массы 0,001г.

Диапазон установки температур в сушильной камере от 50 до 140 °С (с дискретностью 1°С.)

Время непрерывной работы, включая время установления рабочего режима, не менее 16 часов.

Средняя наработка на отказ не менее 2000 часов.

Рекомендуемый срок службы анализатора влажности 10 лет.

Электропитание анализатора влажности должно осуществляться от сети переменного тока напряжением 220В \pm 22В, частотой 50Гц. Мощность потребляемая от сети переменного тока, не превышает 400 ВА.

Габаритные размеры не более 205*310*190

Масса влагомера не более 8 кг.

* Показатели технических характеристик анализатора влажности "ЭЛВИЗ 2" подтверждены результатами испытаний (ГПИ) проведённых в "Уральском НИИ метрологии Госстандарта России" г. Екатеринбург.

Комплектность анализатора влажности "Элвиз 2"

| | | | |
|-------------------------------------|-------|-----------------------|--------|
| Анализатор влажности "ЭЛВИЗ 2" | 1 шт. | Тарелочки для навесок | 10 шт. |
| Паспорт ЭЛ001.00.00.000-01ПС | 1 шт. | Пинцет | 1 шт. |
| Методика поверки ЭЛ001.00.00.000МП | 1 шт. | | |
| Свидетельство о поверке анализатора | 1 шт. | | |

Руководство по выполнению измерения влажности согласно заявки на конкретные продукты.

С2004 года анализаторы "ЭЛВИЗ 2" выпускаются в 2-х комплектациях (стандартная и специальная).

В специальной комплектации анализатор имеет выход на компьютер, программное обеспечение для обработки данных анализов на компьютере, взвешивающее устройство с диапазоном измерения от 0.000 до 100.000г.