

Modell GMA (CO₂ - Messung analog)



Abbildung ähnlich

Erfassung des CO₂-Gehalts,
typischerweise von Bier

Messprinzip: Gleichgewichtsdruck
Erfassung von Druck
und Temperatur
analoges Messsystem

Messung in gängigen Gebinden:

Fermentertank,
(zylindrisch, konisch)

KEG
(Entnahmekopf optional)

Beschreibung:

Das benutzerfreundliche Modell **GMA** 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).

Jetzt werden die Temperatur und der Druck abgelesen und die Skalierungsscheiben (auf der Unterseite des Gerätes) entsprechend eingestellt.

Der CO₂-Gehalt kann nunmehr abgelesen werden.

Technische Daten:

Messbereich:		Genauigkeit:	
CO ₂ :	2,0 - 7,8 g/l bzw. 0,2 - 0,78 % vol.	Messung CO ₂ :	± 0,2 g/l bzw. ± 0,02 % vol.
Temperatur:	-3°C bis + 30°C (Anzeige °F möglich)	Messung Temp.:	± 0,5 %
Druck:	0 bis 4 bar (Anzeige psi/kPa möglich)	Messung Druck:	± 2,5 %
Abmessungen (HxBxT):	ca. 200 x 210 x 110 mm		
Gewicht:	ca. 1,8 kg		