

**MCT466-QC | TESTER PARA MEDICIÓN DE HUMEDAD DE MESADA - APTO IND.
ALIMENTICIA**



SKU: N / A | **Categorías:** [Sin categoría](#) |

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Tester para medición de humedad de mesada apto para Industria Alimenticia. El MCT466 QuikCheck es fiable y robusto, NIR Tester para su uso en entornos de fabricación duras.

Ideal para uso Alimenticia

El MCT466 QuikCheck es fiable y robusto, NIR Tester para su uso en entornos de fabricación duras. El MCT466 QuikCheck se utiliza habitualmente para medir la humedad en muestras tomadas de la línea de producción. Sin embargo, otras medidas se pueden hacer, incluyendo aceites, proteínas, espesor de la película, pesos de revestimiento, la nicotina y los azúcares.

El infrarrojo cercano (NIR) Principio de funcionamiento

Brilla la luz en longitudes de onda NIR específicos provoca enlaces moleculares comunes a vibrar y absorber la energía.

Mediante la comparación de la energía absorbida en longitudes de onda "medida" a no absorbente de longitudes de onda "de referencia", la MCT466 QuikCheck precisa y repetible puede medir la humedad, aceites, grasas y otros parámetros basados en la composición química de las muestras.

El enlace O-H del agua (H-O-H) vibra a 1,94 m y 1.43m. El enlace H-C de hidrocarburos orgánicos y aceite vibra a 2.34m y 1.72m. Las longitudes de onda armónicos apropiados se seleccionan basándose en los niveles de concentración del componente a medir.

INFORMACIÓN ADICIONAL

COTECNO