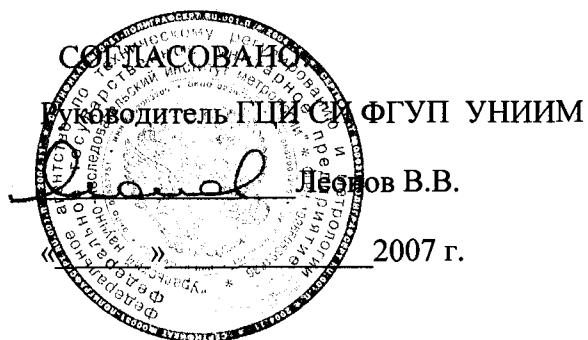


ОПИСАНИЕ ТИПА СРЕДСТВА ИЗМЕРЕНИЙ



Анализаторы инфракрасные KJT-270	Внесены в Государственный реестр средств измерений Регистрационный № <u>36396-07</u> Взамен № _____
----------------------------------	---

Выпускаются по технической документации фирмы-изготовителя
«KETT ELECTRIC LABORATORY» (Япония)

НАЗНАЧЕНИЕ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Анализаторы инфракрасные KJT-270 (далее анализаторы) предназначены для определения показателей качества (компонентов) зерна и зернопродуктов (массовой доли белка, сырого протеина, влаги, сырой клейковины) и являются микропроцессорными приборами, позволяющими выводить результаты измерений на жидкокристаллический дисплей.

Анализаторы могут применяться на этапе уборки, хранения и переработки зерна на сельскохозяйственных предприятиях и предприятиях других отраслей народного хозяйства, где необходим экспресс-анализ показателей качества зерна и зернопродуктов.

Области применения: сельское хозяйство, агропромышленный комплекс, пищевая промышленность.

ОПИСАНИЕ

Принцип действия анализатора основан на методе отражения в ближней ИК-области в спектральном диапазоне от 1,2 до 1,9 мкм.

Измерение спектральных коэффициентов диффузного отражения исследуемого образца производится на 4 аналитических длинах волн.

Конструктивно анализаторы представляют собой моноблоки, выполненные в металлическом корпусе. На передней панели анализатора расположены: клавиатура, цифровой дисплей, поворотный стол на котором размещаются измеряемые пробы. В верхней части анализатора расположена вольфрамовая лампа. На задней панели расположены: клавиша «Вкл./Выкл.»; ручка регулировки напряжения постоянного тока.

ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Диапазон измерения содержания компонента (С), %:

в зерновых культурах:

-влажности (массовой доли влаги)	6 – 18;
-массовой доли белка	8 – 15;
- массовой доли сырой клейковины	16 – 32;

в продуктах переработки зерна

массовой доли сырого протеина	1-8
-------------------------------	-----

Предел допускаемой абсолютной погрешности при измерении содержания компонентов, Δ, %:

в зерновых культурах:

-влажности (массовой доли влаги)	± 0,5;
-массовой доли белка	± 0,5;
- массовой доли сырой клейковины	± 2,0;

в продуктах переработки зерна

массовой доли сырого протеина	±0,2;
-------------------------------	-------

Время единичного измерения, с, не более	10
---	----

Время установления рабочего режима после его включения, мин, не более	40
---	----

Сопrotивление электрической изоляции, МОм, не менее	20
---	----

Габаритные размеры, мм, не более	300×249×335
----------------------------------	-------------

Масса, кг, не более	9,5
---------------------	-----

Условия эксплуатации анализатора, при которых обеспечиваются нормированные метрологические характеристики:

- температура окружающего воздуха, °С	от 15 до 35;
---------------------------------------	--------------

- относительная влажность воздуха, %	от 30 до 80.
--------------------------------------	--------------

ЗНАК УТВЕРЖДЕНИЯ ТИПА

Знак утверждения типа наносится на переднюю панель анализаторов и печатается в верхней части титульного листа руководства по эксплуатации фотолитографическим способом.

КОМПЛЕКТНОСТЬ

Наименование	Количество	Примечание
Анализатор инфракрасный КИТ-270	1	
Измерительная кювета	2	
Силовой кабель	1	
Кабель связи RS – 232C	1	
Дополнительные оптические фильтры*		
Предохранитель		
Руководство по эксплуатации	1	

*Поставляются по требованию потребителя по отдельному договору

ПОВЕРКА

Поверка анализаторов инфракрасных КИТ-270 производится по ГОСТ Р 8.593-2002 «ГСИ. Анализаторы состава зерна и кормов инфракрасные. Методика поверки»

Межповерочный интервал - один год.

НОРМАТИВНЫЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

ГОСТ 8.480-82 ГСИ. Государственная поверочная схема для средств измерения влажности зерна и зернопродуктов.

Техническая документация фирмы-изготовителя на анализатор

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Тип анализатора инфракрасного КИТ-270 утвержден с техническими и метрологическими характеристиками, приведенными в настоящем описании типа, метрологически обеспечен при выпуске из производства и в эксплуатации согласно государственной поверочной схеме, в части измерений влажности.

Заявитель: ООО «Белая Ингода»
ул. Михайлова, 28/7 г. Москва, 109428.
Тел./Факс: (495) 748-25-53

Изготовитель: «KETT ELECTRIC LABORATORY»,
1-8-1 Minami-Magome Ota-Ku, Tokyo 143-8507 Japan
Tel. +81-3-3776-1121, Fax. +81-3-3772-3001

Генеральный директор ООО «Белая Ингода»



М.Г. Котов