

**Анализатор влажности «Эвлас-2М»** предназначен для экспрессного определения массовой доли влаги в продукции сельского хозяйства и в продуктах её переработки, пищевых продуктах и кондитерских изделиях, почве, химикатах, и строительных материалах, фармацевтических материалах, рудах полезных ископаемых в лабораторных условиях.

**Влагомер поставляется с методикой работы на широкий перечень веществ (более 300 видов пищевых продуктов и других материалов).**

**Анализатор влажности «Эвлас-2М»** представляет собой компактный, доступный и высокоточный анализатор влажности, который является идеальным для контроля качества продукции, а также для обеспечения входного контроля в отделах приёмки. Простота обслуживания и работы на нем позволяет привлекать персонал любой квалификации.

**Анализатор влажности «Эвлас-2М»** соединяет в себе электронные весы, сушильный шкаф, эксикатор для охлаждения.

**При необходимости Вы можете самостоятельно создать градуировку для контроля влаги в своем эксклюзивном продукте.**



#### **Область применения анализатора влажности «Эвлас-2М»:**

- **Сельское хозяйство:** зерно, семена различных культур, шерсть и волокна, зерно смеси и комбикорма, мука любая и т.д.
- **Производство хлеба и хлебобулочных изделий:** мука, тесто, дрожжи, хлеб, хлебобулочные изделия, макаронные изделия, вермишель и т.д.
- **Производство кондитерских изделий:** мука, тесто, крем, масло, маргарин, полуфабрикаты, кондитерские смеси, желе, готовые изделия и т.д.
- **Переработка семян масличных культур:** семена, жмых, шрот и т.д.
- **Жировые и косметические предприятия:** майонез, маргарин, крем, желе, полуфабрикаты, стиральный порошок, шампунь, зубная паста и т.д.
- **Пищекомбинаты и перерабатывающие заводы:** крупа, смеси, сухие полуфабрикаты, сухие напитки, хлопья, палочки, грибы, ягоды, орехи, консервы и т.д.
- **Мясо и мясоперерабатывающие комбинаты:** мясо и мясные продукты, а также их составные компоненты (колбасы, сосиски, фарши, консервы, специи и т.д.)
- **Рыбоперерабатывающие и рыбоконсервные предприятия:** рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, продукты их переработки и т.д.
- **Молокоперерабатывающие заводы:** масло сливочное, сыр, творог, сухое молоко, сухие сливки, йогурты, полуфабрикаты и т.д.
- **Фармацевтическая промышленность:** сухие вакцины и препараты, порошки, таблетки, крема, суспензии и т.д.
- **Строительная промышленность:** цемент, гипс, мел, строительные растворы, герметики, шпатлевка, древесина, полимерные порошки, кровельные и утеплительные материалы, полимеры и т.д.
- **Прочее:** порошки, сухие смеси, пасты, сухие продукты и другое.

#### **Простота выполнения операции**

Передняя панель с алфавитно-цифровым индикатором и клавиатурой позволяет работать просто и без ошибок. Вес пробы определяется автоматически. Символы на алфавитно-цифровом индикаторе ведут вас по всему меню, позволяя быстро и просто вводить параметры на панели управления.

#### **Особенности анализатора**

Тороидальная форма встроенного в сушильную камеру инфракрасного нагревательного элемента позволяет равномерно высушивать пробу. Инфракрасный нагреватель управляется температурным сенсором, расположенным очень близко к пробе.

### **Микропроцессор исключает возможность ошибки при расчетах**

В течение 5-15 минут осуществляется сушка, во время которой встроенный микропроцессор подсчитывает все значения, основанные на данных измерения, окончательный результат высвечивается на дисплее. "Эвлас-2М" отключается либо в режиме таймера, либо в полностью автоматическом режиме, когда проба достигает постоянного веса.

### **Время измерения**

Зависит от влажности образца, массы навески и от свойств продукта отдавать влажность.

### **Поверка**

Поверка производится в системе Росстандарта. "Эвлас-2М" поставляется поверенным Новосибирским центром стандартизации метрологии и сертификации. Межповерочный интервал составляет один год. По истечении срока поверки, для его продления, Вы можете обратиться в БелГИМ или любой белорусский ЦСМ с методикой проверки, которая входит в комплект прибора.

### **Технические характеристики**

Диапазон измерения влажности	от 0 до 100,00%
Предел абсолютной инструментальной погрешности анализатора	не более $\pm 0,04\%$
Диапазон значений погрешностей результатов измерения влажности в зависимости от анализируемого материала,	от $\pm 0,2\%$ до $\pm 1,5\%$
Диапазон установки температур рабочих режимов	от $70^{\circ}\text{C}$ до $160^{\circ}\text{C}$
Погрешность установки и поддержания температур рабочих режимов	Не более $\pm 2^{\circ}\text{C}$
Индикация результата производится в цифровой форме с дискретностью отсчета	0,01%
Диапазон массы навески для проведения анализа	от 2000мг до 10000мг
Время прогрева и установления рабочего режима	не более 30 мин.
Срок службы	не менее 8 лет
Наработка на отказ	не менее 2000 часов
Габаритные размеры	320x230x187 мм
Масса	6,3 кг
Потребляемая мощность	не более 370 Вт

### **Комплектация**

- 1. "Эвлас-2М" высокоточный
- 2. Чаши для проб - 15 шт.
- 3. Гиря 5 грамм (точностью М1, со свидетельством о поверке)
- 4. Методики для работы с продуктами (300 веществ)
- 5. Пинцет
- 6. Шпатель

**Прибор поставляется с первичной поверкой.**

**Цена поверки включена в стоимость прибора.**

**Зарегистрирован в Госреестре СИ РБ.**

**Гарантия: 12 мес.**

Заявки на приобретение анализатора влажности отправляйте на электронный адрес [belagrovent-lab@yandex.by](mailto:belagrovent-lab@yandex.by)