

**El Medidor de CO<sub>2</sub> de Bebidas con Agitador Automático** es un instrumento patentado que se usa para calcular el contenido de dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>) en bebidas envasadas en botellas de vidrio o PET y en latas. Este instrumento es fácil de usar, lo que garantiza una buena reproducibilidad y ha permitido convertirse en una importante herramienta para el control de calidad en la industria de bebidas.

El proceso consiste en colocar la bebida de muestra dentro del tambor de protección, luego perforar la muestra, rotar mediante el sistema motorizado hasta obtener el equilibrio de fases después del proceso de agitado. El contenido de dióxido de carbono se calcula en base a la relación de temperatura/presión en las tablas que vienen junto con el equipo. La rotación completa y uniforme permite que el dióxido de carbono se disuelva y es la base para obtener una buena repetibilidad en los resultados.

Para calcular el contenido de aire se puede combinar con el Medidor de Aire Mod. IAM para:

- Determinar el contenido de aire en el volumen de aire
- Determinar el contenido total de aire en la bebida

### Características generales

Rotación motorizada para evitar agitar la muestra manualmente, lo cual garantiza una excelente reproducibilidad.

Tambor de protección para dar mayor seguridad

La medición se realiza automáticamente tan sólo en 3 minutos

Método de medición según el principio de la ley de Henry

Fácil de calibrar

Aplicable a la mayoría de las botellas de vidrio y PET y latas

### Especificaciones técnicas

Capacidad de medición de CO <sub>2</sub>	2,50 - 9,99 g/l ( $\pm$ 0,10 g/l) (0,25 - 1.00 gew.%, 1,25 - 5.00 % V/V)
Temperatura de medición	- 10° a 60 °C ( $\pm$ 0,2 °C)
Presión	- 1 a 6 bar ( $\pm$ 0,01 bar)
Dimensiones de la muestra	Diámetro máximo de 120 mm Altura máxima de 360 mm
Alimentación	230 V / 50 Hz
Dimensiones (Anc x Pro x Alt)	500 x 400 x 700 mm
Peso neto	20 kg

