



Spectrum 3 NIR w pełni zautomatyzowany spektrometr bliskiej podczerwieni.

Przystawka NIRA – przystawka dedykowana do pomiarów promieniowania rozproszonego z obrotowym uchwytem na próbki i łatwą do czyszczenia powierzchnią.

Interferometr rotacyjny wykorzystujący system podwójnego ruchomego zwierciadła, co zwiększa precyzję i stabilność urządzenia oraz eliminuje konieczność dynamicznego justowania dla wysokiej wydajności.

Idealne widmo – pomiar wbudowanego wzorca zapobiega przesunięciom w położeniu lub intensywności pasm, a atmosferyczna korekta tła usuwa pasma pary wodnej i CO₂ w czasie rzeczywistym.

Chemometria – algorytmy oprogramowania pozwalają na efektywną analizę jakościową i ilościową oraz wykrywanie zafałszowań produktów.

Opis

Spektrometr NIR Spectrum 3 łączy przełomowe innowacje, najnowszą myśl technologiczną z ponad 75-letnim doświadczeniem PerkinElmer w spektroskopii molekularnej. Począwszy od potwierdzania certyfikatów analitycznych w odniesieniu do zawartości białka, wody i tłuszczu aż do wykrywania fałszerstw w produktach żywnościowych Spectrum 3 NIR zapewnia pewną i bezkompromisową odpowiedź na Twoje potrzeby. Podstawowy zakres NIR można rozbudować o zakres średniej i dalekiej podczerwieni w zależności od wymagań analitycznych. Spectrum 3 umożliwia korzystanie z nowoczesnego rozwiązania w chmurze NetPlus™ z możliwością udostępniania danych spektralnych i widm.

Dane techniczne

Zakres

14700 – 2000 cm⁻¹

Rozdzielczość

1 cm⁻¹

Dokładność

0,1 cm⁻¹

Precyzja

0,02 cm⁻¹

Stosunek sygnału do szumu

poniżej 10 μ A RMS

Optyka

CaF₂

Firma Pro-Environment jest oficjalnym dystrybutorem PerkinElmer i Revvity w Polsce.

PerkinElmer i Revvity to wiodący producenci aparatury analitycznej i badawczej, oraz akcesoriów i materiałów dla branży chemicznej, biotechnologicznej, farmaceutycznej, jakości żywności ochrony środowiska. Portfolio firmy obejmuje kompleksowe wyposażenie laboratoriów „pod klucz”, a także wsparcie aplikacyjne oraz szkolenia i warsztaty dla użytkowników aparatury. Pasjonuje nas analityka, dlatego utworzyliśmy własne laboratorium badawczo-rozwojowe, w którym prowadzimy prace nad innowacyjnymi produktami związanymi ze zdrowiem i bezpieczeństwem żywności.