



PRECISIÓN

2018-08, Ver 3

COMPAX, Comparador de masa Alta precisión y gran capacidad



Descripción:

Los Comparadores de masa sirven para indicar la diferencia entre la masa del patrón medido (B) y la masa del patrón de referencia (A). Son empleados con frecuencia en laboratorios de medición para calibrar patrones de masa y pesas.

Los comparadores de masa no se someten al control metrológico. La repetibilidad es el criterio de evaluación principal.

La exactitud de un comparador de masa depende fuertemente de las condiciones ambientales, por eso es necesario controlar la temperatura, movimientos de aire y vibración.

Desviación Estándar - es el parámetro principal que define la característica metrológica del comparador.

Funciones:

- Comunicación a través de interfaz RS-232
- Opción de pesaje colgante (No incluye accesorios)





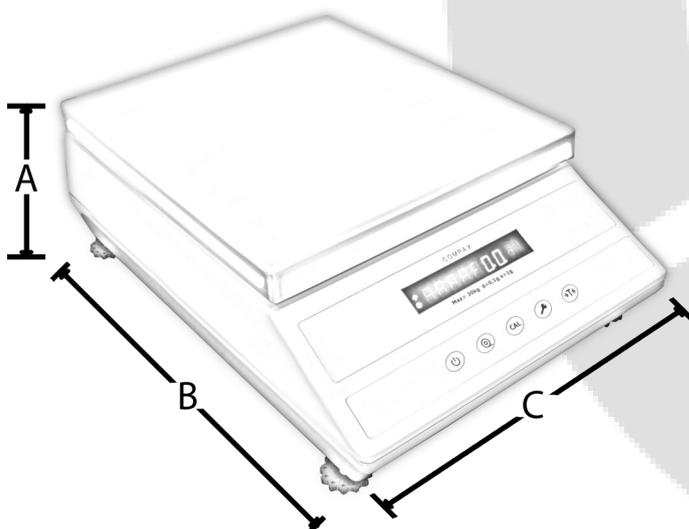
Especificaciones técnicas

Modelo	COMPAX	COMPAX II
Clase	II	I
Capacidad	30 kg	21 kg
División	0,1 g	0,01 g
Escala de verificación	1 g	0,1 g
Repetibilidad	0,2 g	0,05 g
Linealidad	$\pm 0,2$ g	$\pm 0,02$ g
Resolución	1/300.000	1/2.100.000
Unidades	Gramos (g)	
Humedad	50 a 60 % RH	
Temperatura operación	20 °C \pm 5 °C	
Alimentación	110V AC / 60Hz	
Calibración	Cero y spam, por teclado	
Display	Vacuum Fluorescent Display (VFD)	
Interfaz	Puerto RS232 bidireccional	
Carcasa	Inferior en hierro, superior en ABS	
Dimensiones del plato	34 x 30 cm Inoxidable (el área de trabajo se encuentra delimitada)	
Teclado	5 teclas tipo pulsador	
Accesorios	Funda de protección	
Peso Bruto	22 kg	

Este equipo no puede ser utilizado en actividades mercantiles ni sanitarias

Artículo 2.2.1.7.14.3 Decreto 1074 de 2015

Dimensiones:



A 16,4 cm

B 46 cm

C 31,4 cm





Tabla de Alcance

MODELO	Clase de Exactitud	F1	F2	M1	M2
	Max/d	kg	kg	kg	kg
COMPAX	30kg / 0,1g	- - -	- - -	20	5, 10, 20
COMPAX II	21kg / 0,01g	20	5, 10, 20	2, 5, 10, 20	2, 5, 10, 20

IMPORTANTE

Garantizamos el correcto funcionamiento para pruebas como Comparador de Masa, no como balanza.

Antes de ajustar o calibrar se requiere como mínimo 24 horas de calentamiento para acondicionamiento en sitio.

Es necesario instalar y ajustar por personal capacitado, lo cual debe cotizarse por separado.

Garantizamos un correcto funcionamiento operado dentro del área de trabajo delimitada en el plato o plataforma.

Cualquier inquietud o para mayor información, favor contactar a su asesor comercial.

