

# ОПИСАНИЕ ТИПА СРЕДСТВ ИЗМЕРЕНИЙ ДЛЯ ГОСУДАРСТВЕННОГО РЕЕСТРА СРЕДСТВ ИЗМЕРЕНИЙ



УТВЕРЖДАЮ

Директор РУП «Брестский ЦСМС»

Н.И. Бусень

2018

<b>Анализаторы зерна и зернопродуктов инфракрасные Granolyser</b>	Внесены в Государственный реестр средств измерений, прошедших Государственные испытания Регистрационный № <u>РБ 03 09 6632 18</u>
---	--

Выпускают по технической документации фирмы-изготовителя «Pfeuffer GmbH», Германия

## НАЗНАЧЕНИЕ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Анализаторы зерна и зернопродуктов инфракрасные Granolyser предназначены для измерения влажности, содержания белка (ячмень и пшеница), количества сырой клейковины (пшеница), масличности (содержание сырого жира) (рапс и подсолнечник).

Область применения – сельское хозяйство, агропромышленный комплекс, пищевая и перерабатывающая промышленности.

## ОПИСАНИЕ

Принцип действия анализатора зерна и зернопродуктов Granolyser основан на измерении интенсивности поглощения исследуемым образцом инфракрасного излучения. Значение параметров определяется по кривой поглощения, полученной экспериментальным путем для каждого вида продукта. Анализаторы построены на основе инфракрасного спектрометра. В состав анализаторов входят: источник инфракрасного излучения, работающий в спектральном диапазоне от 950 до 1540 нм.





Конструктивно анализаторы представляют собой лабораторные приборы с автоматизированным процессом измерения и обработки результатов. Анализатор выполнен в виде моноблока в металлическом корпусе, на передней панели которого расположены: сенсорный дисплей, приемник (выдвижной поддон), бункер (загрузочная воронка) для загрузки пробы и принтер (чекопечатающее устройство). При измерении проба автоматически загружается в измерительную ячейку и по окончании процесса измерения результаты выводятся на сенсорный дисплей.

Анализаторы имеют следующие сервисные функции:

- автоматическое усреднение результатов измерений показателей качества пробы и индицирование данных на дисплей, имеется возможность вывода данных на компьютер;
- выбор языка, установление времени, присвоение номера измеряемой пробе, хранение результатов измерений в базе данных;
- распечатка на встроенном принтере и вывод результатов измерений с последующей обработкой при помощи порта USB и интерфейса RS 232

Внешний вид анализатора приведен на рисунке 1.

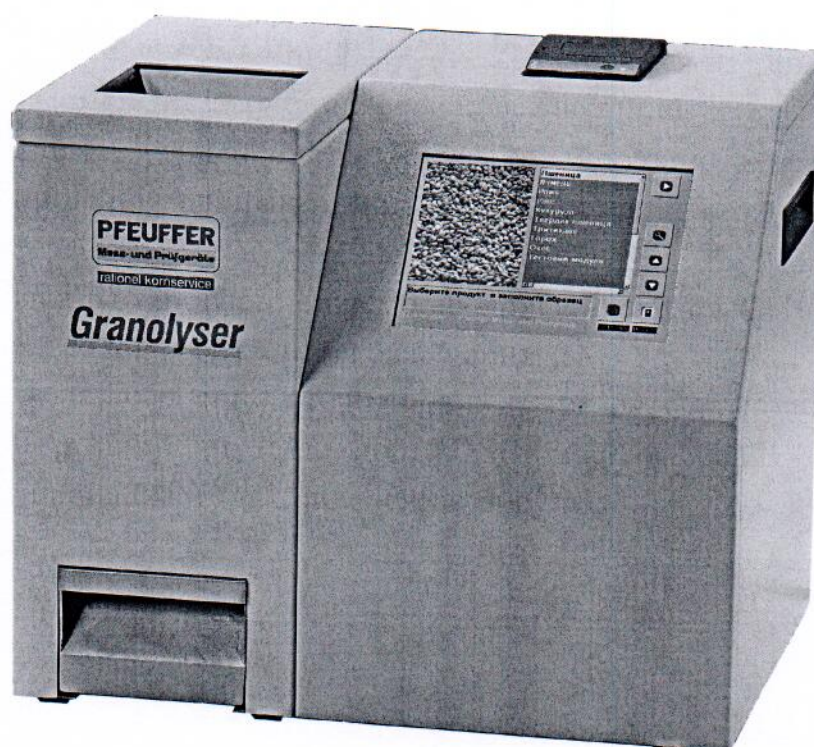


Рисунок 1 - Внешний вид анализатора зерна и зернопродуктов Granolyser



## ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ И МЕТРОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Диапазоны измерений содержания компонента (С), %:

- влажность	от 9 до 30
- содержание белка (ячмень и пшеница)	от 7 до 20
- количество сырой клейковины (пшеница),	от 15 до 40
- масличность (рапс и подсолнечник)	от 30 до 60

Допускаемая абсолютная погрешность при измерении содержания компонентов  $\Delta$  %

- массовой доли влаги	$\pm 1,0$
- массовой доли белка	$\pm 1,5$
- массовой доли сырой клейковины	$\pm 2,5$
- массовой доли жира	$\pm 2,5$

Потребляемая мощность, В·А не более	70
Время единичного измерения, с, не более	30
Габаритные размеры, мм, не более	400 x 460 x 370
Масса, кг, не более	23
Класс защиты от поражения электрическим током	I
Средний срок службы	12 лет
Средняя наработка на отказ	25 000 часов
Условия эксплуатации анализаторов, при которых обеспечиваются нормированные метрологические характеристики:	
- температура окружающего воздуха, °С	от 10 до 40

### ЗНАК ГОСУДАРСТВЕННОГО РЕЕСТРА

Знак утверждения типа наносится на титульных листах Руководств по эксплуатации типографским способом.

### КОМПЛЕКТНОСТЬ

Состав комплекта поставки влагомера приведен в таблице 1.

Таблица 1

Наименование	Количество
Анализатор Granolyser	1
Загрузочная емкость (стакан) 0,6 л	1
Рулон термобумаги	2
Руководство по эксплуатации	1
Программное обеспечение NV 16.05.HE	1



## НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ

1. Техническая документация фирмы - изготовителя «Pfeuffer GmbH», Германия

### ПОВЕРКА

Поверку осуществлять в соответствии с методикой поверки МРБ МП.2192-2011 «Анализаторы зерна и зернопродуктов инфракрасный Granolyser» Методика поверки.

Поверка анализаторов, предназначенных для применения, либо применяемых в сфере законодательной метрологии, проводится юридическими лицами, входящими в государственную метрологическую службу (межповерочный интервал не более 12 месяцев).

### ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Анализаторы зерна и зернопродуктов инфракрасные Granolyser соответствуют требованиям технической документации фирмы – изготовителя «Pfeuffer GmbH», Германия.

### Изготовитель

Фирма «Pfeuffer GmbH», Германия, Mess- und Prüfgeräte, Flugplatzstraße 70, D-97318 Kitzingen.

### Импортер

ООО «ВНЕШСЕЛЬХОЗСНАБ»

Адрес: 220012, г. Минск, ул. Кедышко, 10, корпус 2, комната 3.

Тел./факс (8-017) 387-03-58, 387-03-59,

Тел. + 375 44 760 90 08, + 375 29 356 28 65

### Испытательный центр:

Отдел испытаний и измерений Республиканского унитарного предприятия «Брестский центр стандартизации, метрологии и сертификации».

224012, Республика Беларусь, г. Брест, ул. Спокойная, 1,

тел. (0162) 41-56-13

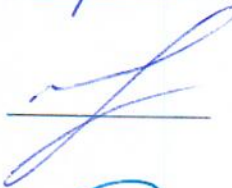
Аттестат аккредитации ВУ/112 02.1.0.0415 от 29.09.2003

Начальник отдела испытаний и измерений РУП «Брестский ЦСМС»



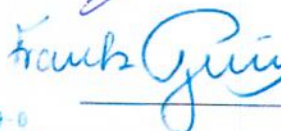
Л.А. Руковичников

Начальник сектора физико-химических измерений РУП «Брестский ЦСМС»



И.В. Корнейчук

Представитель  
«Pfeuffer GmbH»



Frank J. Pfeuffer

Pfeuffer GmbH Tel. (0 93 21) 93 89 - 0  
Flugplatzstraße 70 Fax. (0 93 21) 93 89 - 50  
DE 97318 Kitzingen e-Mail info@pfeuffer.com





Приложение А  
(обязательное)

Схема с указанием места нанесения знака поверки (клейма-наклейки)

Место нанесения знака поверки  
клейма-наклейки

