
**КОНЦЕНТРАТОМЕРЫ СОЛЕСОДЕРЖАНИЯ
МЯСОПРОДУКТОВ КСМ-105**

**Внесены
в Государственный
реестр
под № 10662—86**

**Утверждены Государственным комитетом СССР по стандартам 28 октября
1986 г.**

**Выпуск разрешен
установочной серии**

НАЗНАЧЕНИЕ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Концентратомеры солесодержания мясопродуктов КСМ-105 предназначены для периодических измерений концентраций NaCl в продуктах в цеховых условиях и в лабораториях мясокомбинатов и мясоперерабатывающих заводов.

ОПИСАНИЕ

В основу работы концентратомера КСМ-105 положен кондуктометрический метод измерения концентрации NaCl в бесструктурных мясопродуктах: изменение содержания соли в мясопродуктах вызывает пропорциональное изменение электропроводности, что фиксируется прибором.

Принцип действия прибора основан на измерении падения напряжения на образцовом сопротивлении, включенном в цепь с датчиком.

Концентратомер КСМ-105 состоит из преобразователя, датчика и блока сетевого питания.

Датчик — двухэлектродный, коаксиального типа. В центральный электрод встроен терморезистор цепи термокомпенсации. Датчик снабжен штоком с колпачком для обеспечения удобства очистки рабочих поверхностей электродов.

ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Диапазон измерения концентрации от 0 до 5 % NaCl.

Пределы допускаемых значений основной абсолютной погрешности $\pm 0,4$ % NaCl.

Температура анализируемой среды от 10 до 70 °С.
Средний срок службы 8 лет.

КОМПЛЕКТНОСТЬ

В комплект поставки концентратора входят: преобразователь; датчик; блок питания; паспорт; методика поверки МИ 1397—86.

ПОВЕРКА

Поверка концентратора КСМ-105 осуществляется в соответствии с методикой поверки МИ 1397—86, входящей в комплект поставки.

Испытания проводила государственная комиссия. Результаты испытаний рассматривало НПО «Исари».

Изготовитель — Министерство приборостроения, средств автоматизации и систем управления СССР.