

**VORTEILE**

- Höchste Genauigkeit durch präzise Temperaturstabilisierung
- Grosser Temperatur-Kontrollbereich
- Hervorragende Reproduzierbarkeit
- Exzellente Langzeitstabilität
- Austauschbarer Referenzfühler zur Kalibrierung bzw. Reinigung

**ANWENDUNGEN**

- Lebensmittelindustrie
- Pharmaindustrie
- Kosmetikindustrie

**TECHNISCHE INFORMATIONEN**

Mit AwTherm bietet Rotronic ein professionelles High-End-Labogerät für temperaturstabilisierte Wasseraktivitätsmessungen. Durch den hohen Kontrollbereich lassen sich Messungen direkt in den temperierten Herstellungs- bzw. Lagerprozess integrieren. Die Wasseraktivitätsmessung reagiert hochsensibel auf Temperaturschwankungen. Durch die Stabilisierung der Temperatur werden ungenaue Ergebnisse durch externe Temperatureinflüsse abgefangen.

Allgemeine Spezifikationen	
Gerätetyp	Temperaturstabilisierte Wasseraktivitätsmessung
Betriebsbedingungen	1...40 °C (34...107 °F)
Messbereich	0,005...1,000 aw
Genauigkeit	±0,005 aw (10...30 °C) ±0,1 °C (±0,18 °F)
Spannungsversorgung	110...230 V / 50...60 Hz
Anzeige	8 Linien LCD mit Touch-Bedienung
Probengrößen	Variabel (14 mm / 40 mm)
Technische Spezifikationen	
Stromverbrauch	≤2 A
Temperatur-Kontrollbereich	0...60 °C (32...140 °F)
Temperatur Stabilität	±0,01 °C/min (±0,018 °F/min)
Kammer-Temperaturgradient	<0,1 °C (<0,18 °F)
Firmware Update	Über USB Port
Fühler	
Sensor	HYGROMER® IN-1
Wartung / Kalibrierung	Jährliche Kalibrierung (empfohlen)
Langzeitstabilität	<0,01 aw/Jahr
Temperatursensor	Pt100, DIN 1/3 Klasse B

Funktionen	
HW4 kompatibel	Ja (ab v3.6.0)
aw-Quick-Funktion	Ja
Schnittstelle	Micro USB
Kalibrierung / Justierung	<b>Aw &amp; Temperatur:</b> HG2-S (Fühler ausgebaut mit AwT-CAL) <b>Aw:</b> Rotronic Feuchtestandards (über HW4)
Trendindikator	Ja
Zulassungen / Konformitäten	
Normen	ISO 18787
CE / EMV	EMC 2004/108/EC IEC EN 61010-1:2010
IP-Schutzklasse	IP21
Gehäuse / Mechanik	
Gehäusematerial	PC / ABS
Abmessungen Gehäuse	400 x 180 x 180 mm
Abmessungen Probenbehälter	AwT-PS14: Ø46 x 14 mm AwT-PS40: Ø46 x 40 mm
Gewicht	4200 g

**Warum Wasseraktivität messen?**

Das freie Wasser in einem Produkt beeinflusst dessen mikrobiologische, chemische und enzymatische Stabilität. Ist zu viel freies Wasser vorhanden, verderben die Produkte, ist zu wenig Wasser vorhanden, können deren Eigenschaften negativ beeinflusst werden. Die Messung der Wasseraktivität liefert nützliche Informationen über Eigenschaften wie Kohäsion, Lagerfähigkeit, Klumpfähigkeit oder Rieselfähigkeit von Pudern, Tabletten, etc. oder die Haffähigkeit von Überzügen.