

Q-TAS Temperaturvalidierung

Produktbeschreibung

Mit dieser Einheit ist die regelmäßige Überprüfung der Temperaturgenauigkeit von Thermocyclern innerhalb von 10 Minuten möglich. Das TAS-System ist mit einer Sensorplatte mit fixierten sowie variablen Sensoren erhältlich.

Vorteile

- digitales Messmodul mit integrierter Echtzeitanzeige:
 - autark bedienbar (mit Akku) über Display oder
 - über PC (USB-Port) mit ausführlichem Messbericht
- Sensorplatte mit fixierten oder variablen Temperatursensoren
Variable Sensoren können individuell an jeder Position im Thermoblock eingesetzt werden.
Jeder Temperatursensor hat eine eigene automatische Erkennung der Sensorpositionen und zur Applikation spezifischer Kalibrierungsdaten für jede Sonde, sowie die Anzeige der Überschreitung des Kalibrierungsintervalls.
- PC-Software zur Durchführung der Messung und Ergebnisauswertung



Q-TAS in stoßfestem Koffer

Softwarefunktionen

- Realtime-Grafik mit zoombarer Achse:
Detaillierte Prüfung der Genauigkeit, Uniformität, Anstiegsrate in jeder Protokollphase
- Wahlweise als Liniendiagramm oder als grafisches Schaubild können Kurven der Echtzeitmessung mit bereits abgespeicherten Daten übereinandergelegt und analysiert werden.
- automatischer Messbericht mit Angaben zu Temperaturgenauigkeit, Uniformität, Heiz- und Kühlraten und Temperaturschlägen
- Messbericht als pdf oder Ausdruck erhältlich



Q-TAS System

Hardwarefunktionen

- Anzahl der Temperatursonden: 8, 16 oder 48
- automatische Erkennung der Sensorpositionen
- Messauflösung: 16 bits
- Hochauflösende Technik
- Temperaturbereich: 0°C bis +100°C
- Temperaturgenauigkeit:
 - ± 0,1°C @ 95 °C, QTAS System PC gesteuert
 - ± 0,2°C @ 25 °C, QTAS System Stand-alone Betrieb
 - ± 0,1°C @ 95 °C, nach Download der Daten auf den PC.
- Abtastrate pro Kanal: bei 10 Hz (10 x pro Sekunde) bis einmal pro Stunde
- Responsezeit des Temperaturfühlers: <0,2 Sekunden
- Jede Probe wird eigen abgespeichert
- Kalibrierungsintervall: 12 Monate
- CE zertifiziert
- Maße (L x B x H): 125 x 90 x 40 mm
- Gewicht: 350 g