ANALÝZA MLIEKA (FUNKE GERBER)

1. Model: LactoStar – analyzátor mlieka

Automatický prístroj pre rutinnú analýzu všetkých druhov mlieka a smotany s plne automatickým čistiacim procesom a nulovou kalibráciou. Pomocou LactoStar stanovíte rýchlo a spoľahlivo najdôležitejšie látky v mlieku, smotane a pod . Ďalšie parametre možno získať výpočtom: hustotu a bod zamŕzania. Počet vzoriek: až 90/hod. LactoStar môže ukladať do pamäte až 20 rôznych sad kalibračných dát. Tým môžete prepínať z jedného produktu na druhý (napr. z mlieka na smotanu a pod.) bez toho, aby ste museli vykonávať novú kalibráciu.

Technická špecifikácia

Tuky	**0-40 %**
Bielkoviny	**0-10 %**
Laktóza	**0-10 %**
Sušina SNF	**0-15 %**
Minerály	**0,01-5,00 %**

Príslušenstvo:

- Thermal tlačiareň
- Thermal papier
- Čistiaci prostriedok 500 ml, PE fľaša
- Funke-Gerber Zero-Diluent 5 000 ml, pre dennú nulovú kalibráciu, PE fľaša, dostatočný na viac ako 100 kalibrácií
- Kompletné hadicové čerpadlo pump-head
- Referenčný materiál: referenčné mlieko 1,5% tuku
- Referenčný materiál: referenčné mlieko 3,5% tuku

2. Model: LactoFlash – analyzátor mlieka

Automatický prístroj pre rýchlu a presnú analýzu všetkých druhov mlieka a smotany. Ostatné parametre stanoví prístroj výpočtom (hustota, bielkovina, laktóza a bod mrazu)

- Potrebný objem vzorky: 12-20 ml
- Počet analýz: až 120 / hod.
- Rozhranie: RS232, paralelné

Technické špecifikácie

Látka	Rozsah merania	Rozlíšenie	Opakovateľnosť
Tuky	0,00-30,00 %	0,01 %	+0,02/0,2 %
Sušina SNF	0,00-15,00 %	0,01 %	+ 0,04 %

Príslušenstvo:

- Thermal tlačiareň
- Thermal papier
- Čistiaci prostriedok 500 ml, PE fľaša
- Funke-Gerber Zero-Diluent 5 000 ml, pre dennú nulovú kalibráciu, PE fľaša, dostatočný na viac ako 100 kalibrácií
- Kompletné hadicové čerpadlo
- pump-head
- Referenčný materiál: referenčné mlieko 1,5% tuku
- Referenčný materiál: referenčné mlieko 3,5% tuku

3. Model: Vodný kúpeľ WB436-D pre butyrometre

WB436-D je vodný kúpeľ s digitálnym ukazovateľom. Stojan, ktorý slúži ako držiak pre 36 butyrometrov a puzdra je nutné si priobjednať. Puzdrá sa vkladajú do otvorov stojana, je možné si vybrať puzdra otvorená alebo plné (nedôjde k namočeniu butyrometrov). Digitálne zobrazenie teploty (skutočná hodnota), snímač PT 100, Stopky s akustickým signálom, nerezové vnútorné a vonkajšie puzdro. Ochrana pred prehriatím (aj keď nádrž je prázdna). Ak je to možné, použite destilovanú vodu.

- nastavenie teploty až do výšky 100 ° C
- nastavenie času 1-99 min.
- výkon ohrevu 1000 W
- objem 16 l

Príslušenstvo:

- stojan pre 36 butyrometrov, nerez oceľ
- puzdrá pre butyrometre, O-otvorená alebo G-uzavretá
- vložka na reduktázové testy
- veko na vložku reduktázových testov

4. Model: NOVA SAFETY - odstredivka na butyrometre

Malá stolová odstredivka s uhlovým rotorom pre 8 butyrometrov na stanovenie tukov predovšetkým v mliekarenských výrobkoch. Má elektronické ovládanie a bezpečnostný zámok veka.

Automatické uzamykacie veko

Automatické zabrzdenie (doba brzdenia < 8 s)

Časovač centrifugácie (digitálny)

Vykurovacie teleso: teplota je nastaviteľná v krokoch 1 °C od teploty miestnosti až do 65 °C (možno vypnúť)

Kapacita: max. 8 butyrometrov alebo max. 8 špeciálnych skúmaviek

Efektívny polomer: 160 mm

RCF: 350 g ± 50 g, RPM: 1350

5. Model: SUPER VARIO - odstredivka veľká

Odstredivka pre 36 butyrometrov s el. ovládaním a bezpečnostným zámkom veka. Umožňuje na digitálnom displeji nastavenie teploty vyhrievania (nastaviteľné do 68 ºC), počtu otáčok a času odstreďovania. Základné prevedenie je bez rotora, možno si vybrať z niekoľkých modelov (A, B, C).

- Kryt z ušľachtilej ocele
- Programovateľné otáčky rotora od 600 ot./min. do 1130 ot/min v krokoch po 10 ot./min (zodpovedajúce hodnote g od 77 do 372 g, v závislosti od rotora)
- Programovateľný ohrievač až do 68 °C v krokoch po 1 ° C
- Programovateľný čas odstreďovania od 1 do 99 minút
- Automatické uzamykacie bezpečnostné veko
- Automatické vypnutie v prípade nevyváženosti
- Automatická brzda
- Pre 36 butyrometrov (rotor A), pre 8 skúmaviek (Mojonier) - (rotor B), pre 6 nádobiek (rotor C)

Príslušenstvo:

- Rotor A na butyrometre (max. 36 butyrometrov na mlieko alebo 18 butyrometrov na smotanu / syr.)
- Rotor B, komplet, pre 8 skúmaviek (,, Mojonnier ")
- Rotor C pre skúmavky na test taviteľnosť podľa ADMI (max. 6 ks)
- Nádobka na butyrometre
- Sada 12 nádobiek pre butyrometre
- Sada 24 nádobiek pre butyrometre
- Sada nádobiek pre 36 butyrometrov
- Nádobka na skúmavky pre testy taviteľnosti podľa ADMI (max. 6)
- Skúmavky podľa ADMI, 50 ml, značenie 0-20 ml a 50 ml

6. Model: CryoStar 1

Automatický kryoskop pre rýchle a spoľahlivé stanovenie obsahu vody v mlieku - pre 1 vzorku. Prístroj môže byť nastavený na všetky národné a medzinárodné štandardy, všetky parametre možno naprogramovať a uložiť. Používanie je veľmi jednoduché pomocou menu v niekoľko jazykoch (anglicky nemecky, francúzsky).

Referenčná metóda podľa DIN / ISO / IDF 5764

Veľká dotyková obrazovka

Nový chladiaci systém

Jednoduché použitie, rýchle, presné a robustné

Automatická kalibrácia, ukladanie všetkých nastavení a kalibrácie v pamäti

až 40 vzoriek/hod, objem vzorky: 2-2,5 ml

Príslušenstvo:

- Thermal tlačiareň
- Thermal papier
- Kalibračná štandarda "A" -0.000 °C: 250 ml v PE fľaštičke
- Kalibračná štandarda "B" -0,557 °C: 250 ml v PE fľaštičke
- Kalibračná štandarda "A" -0,408 °C: 250 ml vo fľaši PE
- Kalibračná štandarda "B" -0,600 °C: 250 ml vo fľaši PE
- Štandard potvrdenia "C" -0,512 °C: 250 ml v PE fľaštičke
- Vzorkovnica: s označením 2,0 ml, 50 kusov, vnútorný priemer: 13,7 mm, vonkajší priemer: 15,8 mm
- Kontajner na vzorky: vyrobený z eloxovaného hliníka pre rýchlejšie a presnejšie stanovenie bodu mrazu
- Stojan na vzorky: vyrobený z PPH, pre 27 skúmaviek, rozmery (ŠxHxV): (224x70x40) mm
- Chladiaca kvapalina: 500 ml v PE fľaši, na doplnenie
- Pipeta na odber vzoriek: nastaviteľná od 1,0 ml do 5,0 ml
- Špičky na pipetu, balenie 200 ks

7. Model: CryoStar automatic

Automatický kryoskop pre rýchle a spoľahlivé stanovenie obsahu vody v mlieku - určenie bodu zámrazu mlieka referenčnou kryoskopickou metódou. Je dodávaný s meničom vzoriek (pre 12 skúmaviek).

- Referenčná metóda: ISO / IDF / DIN 5764
- Rozlíšenie: 0,0001 ° C
- Reprodukovateľnosť: +/- 0,002 ° C
- Objem vzorky: 2 až 2,5 ml
- Prístroj môže byť nastavený na všetky národné a medzinárodné štandardy, všetky parametre možno naprogramovať a uložiť
- Pracuje veľmi rýchlo - zmeria až 40 vzoriek / hod.

- Automatická kalibrácia, ukladanie všetkých nastavení a kalibrácie v pamäti
- Grafický farebný displej ukazuje: krivku zamrazenie, výsledok merania v ° C,% vody, dátum, čas, podmienky merania

Príslušenstvo:

- Thermal tlačiareň
- Thermal papier
- Kalibračná štandarda "A" -0.000 °C: 250 ml v PE fľaštičke
- Kalibračná štandarda "B" -0,557 °C: 250 ml v PE fľaštičke
- Kalibračná štandarda "A" -0,408 °C: 250 ml vo fľaši PE
- Kalibračná štandarda "B" -0,600 °C: 250 ml vo fľaši PE
- Štandard potvrdenia "C" -0,512 °C: 250 ml v PE fľaštičke
- Vzorkovnica: s označením 2,0 ml, 50 kusov, vnútorný priemer: 13,7 mm, vonkajší priemer: 15,8 mm
- Kontajner na vzorky: vyrobený z eloxovaného hliníka pre rýchlejšie a presnejšie stanovenie bodu mrazu
- Stojan na vzorky: vyrobený z PPH, pre 27 skúmaviek, rozmery (ŠxHxV): (224x70x40) mm
- Chladiaca kvapalina: 500 ml v PE fľaši, na doplnenie
- Pipeta na odber vzoriek: nastaviteľná od 1,0 ml do 5,0 ml
- Špičky na pipetu, balenie 200 ks

7. Model: Mixér indexu rozpustnosti

Na stanovenie rozpustnosti mlieka. Zariadenie umožňuje stanovenie indexu rozpustnosti práškových látok alebo miešanie kvapalín. Pre tento účel sú k dispozícii dva základné režimy:

- Meranie indexu rozpustnosti sušeného mlieka podľa ISO 8156
- Režim s voľne nastaviteľnými otáčkami (1000-4000 ot / min) a časom miešania (5s-99s)

Na miešanie látok a stanovenie indexu rozpustnosti iných látok ako sušené mlieko.

- Podľa DIN ISO 8156
- Režim rozpustnosti a voľný režim
- Nastaviteľný pohon: 800-4000 ot./min
- Nastaviteľný čas: 5-99 sekúnd
- Automatický zdvih
- Použiteľné na odplynenie piva

Príslušenstvo:

- Sklenená miešacia misa
- Miešadlo z čepele

8. Model: Jolting volumeter

Zariadenie umožňuje určiť objem alebo objemovú hmotnosť prášku a granulovaných výrobkov. Štandardizovaný odmerný valec podľa hmotnosti a stupnice. Zariadenie umožňuje dodržiavanie nasledujúcich ustanovení normy:

- ISO 8967 (sušené mlieko)
- IDF 134 (sušené mlieko)
- USP <616> metóda I (farmaceutický prášok)
- ISO 8460 (instantná káva) a iné

Príslušenstvo:

- Náhradný odmerný valec

ANALYZÁTOR MLIEKA/SYRY (FOSS)

1. Model: MilkoScan Mars

Prvý MilkoScan s FTIR technológiou dostupný každému. Určený pre malé mliekarne, výrobcov mlieka a laboratóriá. Dosiahnutá presnosť je založená na desaťročiach vývoja Fourierovej transformácie - technológia Infračervené spektroskopia (FTIR). FTIR je všeobecne známa ako najmocnejšá a spoľahlivá metóda pre rutinné testovanie mlieka.

Vďaka MilkoscanuTM Mars sa môžete vyhnúť zdĺhavým laboratórnym testovacím metódam a zlepšiť detekciu úmyselného alebo náhodného falšovania mlieka. Umožní Vám kontrolu a štandardizáciu mlieka alebo smotany pre optimálne využitie surovín a konzistentnú kvalitu výrobkov.

Výhody:

- Automatické čistenie a nulovanie
- Automatická štandardizácia
- Užívateľsky riadený flow systém (neprítomnosť homogenizátora)
- Zabudovaný počítač s jednoduchým softvérovým rozhraním
- Voliteľne: cielený a necielený model skríningu prítomnosti prímesí vo výrobe
- V súlade s IDF 141
- Merané parametre (mlieko, smotana): tuk, bielkoviny, laktóza, celková sušina, netučná sušina, bod mrznutia (okrem smotany)

Technické špecifikácie

Rozmery (mm)	**345 x 28 0x 285 mm**
Hmotnosť	**10,5 kg**
Rýchlosť merania	**cca 60 vzoriek/hod.**
Opakovateľnosť	**F, P, L, TS, Snf <0.5% rel. (CV)**
Presnosť	**F, P, L, TS, Snf <1.2% rel. (CV)**
Množstvo vzorky	**6 ml**
Teplota vzorky	**5 – 40 °C**
Relatívna vlhkosť	**< 80 RH**
Rozsah merania	**Tuk: 0 - 48%** **Bielkoviny: 0 - 6%** **Laktóza: 0 - 7%** **Netučná sušina: 0 - 12%** **Celková sušina: 0 - 50%** **Bod mrznutia *: - 0.539 až 0.000 ° C** *** Iba pre kalibráciu kravské mlieko**
Cielený screening	**močovina, sacharóza, formaldehyd, hydrogénuhličitan sodný, dusičnan draselný**
Necielený screening	**pre kravské a bývolie mlieko**
Meraný produkt	**mlieko, smotana**

2. Model: DairyScan

DairyScan ™ je malý, kompaktný, rýchly a presný prístroj určený výhradne pre analýzu syrov. Prístroj pracuje na overenej technológii transmitancie v blízkej infračervenej oblasti (NIT). Robustné kalibrácie, ktoré zahŕňajú dáta z viac naž 40000 meraní vzoriek, sú pripravené na okamžité použitie. Pomocou DairyScanu možno analyzovať finálne produkty aj vzorky počas procesu výroby syrov. Doba analýzy je veľmi krátka, iba 45 sekúnd.

- Presné a spoľahlivé výsledky
- Žiadne chemikálie alebo náklady na spotrebný materiál a žiadne čakanie na výsledky z externého laboratória
- Výsledok do 45 sekúnd
- Jednoduchá obsluha a nenáročná údržba
- Možnosť pripojenia k internetu pre vzdialenú podporu a update systému odborníkmi
- Ready-made globálne kalibrácie pre syrové výrobky pre okamžité použitie bez nákladov na vytvorenie kalibrácií

Technické špecifikácie

Rozmery (mm)	230 x 390 x 420 mm
Hmotnosť	11,4 kg
Teplota vzorky	5 – 40 °C
Relatívna vlhkosť	< 93% rel.
Doba analýzy	45 s
Meraný produkt	syry
Parametre	tuk, vlhkosť
Typy vzoriek	tvrdé, polotvrdé, mäkké syry, čerstvý syr, syr v slanom náleve, balené syry, tavené syry, ochutené spracované syrové výrobky

ANALÝZA VÍNA

1. Model: Alcolyzer Wine M / ME - Systém na analýzu vín

Pomocou systému na analýzu vín Alcolyzer Wine M / ME môžete rýchlo a ľahko určiť obsah alkoholu vo víne. Pri kombinácii s hustomerom Alcolyzer Wine M / ME určuje ďalšie parametre v jednom cykle, napr. extrakčný obsah. Patentovaná metóda merania NIR eliminuje vplyv iných zložiek vzorky na meranie alkoholu, a preto zaručuje veľmi presné výsledky.

Efektívna a vysoko výkonná analýza vín

- Zmerajte obsah alkoholu vo víne, šumivom víne, cideru a sekte od 0 do 20% obj
- Ostatné zložky vína nemajú vplyv na analýzu alkoholu
- Naplňte meraciu bunku striekačkou, peristaltickým čerpadlom alebo automatickým výmenníkom vzoriek
- Nízky objem vzorky, vysoká priepustnosť vzoriek
- Voliteľné meranie pH a zákalu
- Minimálna príprava vzorky
- Krátke meracie cykly
- Žiadne čistenie medzi vzorkami
- Úprava / kalibrácia vodou a roztokom alkohol / voda
- Jedna úprava je platná pre všetky vaše vzorky
- 10,4 "dotyková obrazovka

Technické špecifikácie

Merací rozsah	**0 to 20 %v/v**
Opakovateľnosť	**±0.01 % v/v alkohol**
Kontrola teploty	**Vstavaný polovodičový termostat (Peltier)**
Opakovateľnosť (teplota)	**± 0,01 °C**
Min. množstvo vzorky	**3 ml**
Typický merací čas/1 vzorka	**2 minúty**
Výkonnosť	**10-30 vzoriek/hod**
Rozhranie	**4x USB (pre USB flash disk, klávesnicu, myš, čítačku čiarových kódov alebo tlačiarne), Ethernet (LAN), RS-232, CAN**

Príslušenstvo:

- Vzorkovacie plniace jednotky: Xsample 22 a Xsample 122
- Modul merania zákalu: HazeQC ME

2. Model: OenoFoss™

Najmenší prístroj na svete, ktorý pracuje na princípe FTIR technológii. Neoceniteľný pomocník pre malých a stredných výrobcov vína, ktorý poskytne objektívne informácie počas jednoduchého testu na akomkoľvek mieste za dve minúty. Analýza hlavných parametrov kvality hroznového muštu, fermentovaného muštu a vína z jedinej kvapky jednej vzorky. Je možné namerať až 12 parametrov. K dispozícií sú dva typy (varianty) modelov: OenoFoss a OenoFoss & Colour Modul

- jednoduchá obsluha bez použitia chemikálií
- doba analýzy 2 min
- malé rozmery 6,3 kg
- možno rozšíriť o modul na stanovenie farby a kalibráciu na sladké víno
- analýza: hroznový mušt, kvasiaci mušt a všetky typy vína

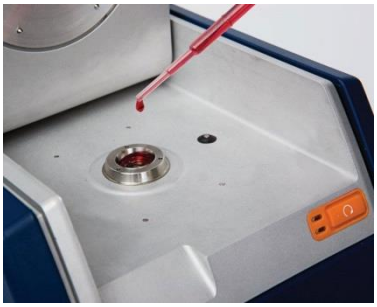
Merané parameter

Mušt	Mušt počas fermentácie	Hotové víno	Sladké víno
Brix, pH, celkové kyseliny, prchavé kyseliny, alfa-amino dusík, amoniak, kyselina vínna, glukóza, hustota	**etanol, celkové kyseliny, kyselina jablčná, prchavé kyseliny, glukóza / fruktóza, pH**	**etanol, celkové kyseliny, kyselina jablčná, kyselina mliečna, prchavé kyseliny, glukóza / fruktóza, pH, hustota**	**etanol, celkové kyseliny, kyselina jablčná, kyselina octová, glukóza / fruktóza, pH**

- Testovanie hroznového muštu na dosiahnutie optimálnej doby zberu
- Roztriedenie vína podľa kvality
- Plánovanie a monitorovanie fermentačného procesu
- Individuálna kontrola vína
- Kontrola vína pred plnením do fliaš

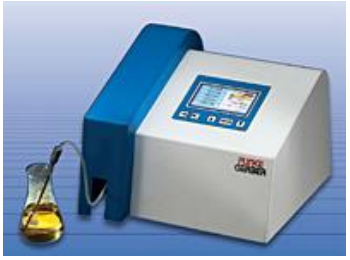
Aplikačné balíčky a ich kalibrácia:

- kalibrácia na mušt
- kalibrácia na hotové víno
- kalibrácia na mušt počas fermentácie
- kalibrácia na sladké víno



ANALÝZA PIVA (Funke-Gerber, CDR, Anton Paar))

1. Model: FermentoFlash – analyzátor piva



Zariadenie na automatickú analýzu piva s jednoduchým 5-tlačidlovým ovládaním, automatickou kalibráciou a časom merania do jednej minúty. Meria alkohol, zdanlivý extrakt a hustotu a tiež určuje chmeľ, výťažok a osmotický tlak. Vzorka piva (cca 10 ml) sa zavedie do meracích článkov pomocou integrovaného čerpadla. Obsah alkoholu, extrakt a hustota sa meria pomocou tepelných meracích účinkov.

Prístroj je vhodný pre známy a nie príliš široký rozsah pív (typ piva) - meranie sa vykonáva vždy na základe kalibrácie na štandard - podobný typ piva !! Pre meranie neznámeho piva nie je vhodný - kalibrácia nebude zodpovedať meranému pivu! Ponúka však rýchle orientačné meranie s veľmi dobrou opakovateľnosťou.

- presnosť (vysoká opakovateľnosť)
- nízka cena
- malá spotreba vzorky 10 ml
- tlač protokolu
- výkonnosť až 100 vzoriek / hod.
- uloženie kalibrácia 18 rôznych vzoriek piva
- nulová kalibrácia na destilovanú vodu
- dodaný vrátane termické tlačiarne

Zložka	Merací rozsah	Opakovateľnosť
Alkohol	**0.00% to 15.00%**	**±0.02%**
Extrakt	**0.00% to 10.00%**	**±0.04%**
Zdanlivý extrakt	**0.00% to 10.00%**	**±0.04%**
Originálny chmeľ	**0.00% to 20.00%**	**±0.04%**
Hustota	**0.95 to 1.05 g/cm3**	**±0.00002 g/cm3**
Osmotický tlak	**Vypočítaná hodnota**	**—**

2. Model: CDR BeerLab®

Univerzálny systém špeciálne vyvinutý spoločnosťou CDR, ktorý reaguje na potreby majstrov pivovaru a pivovaru akejkoľvek veľkosti. Analytický systém CDR BeerLab® umožňuje vykonávať širokú škálu skúšok piva, sladiny a vody s jedným prístrojom rýchlejšie a ľahšie ako tradičné metódy v úplnej autonómii bez toho, aby ste sa museli spoliehať na špecializované externé laboratóriá. CDR BeerLab® je analytický systém piva, sladiny a vody určený na vykonávanie kontrolného procesu počas každej fázy prípravy.

- Analyzátor založený na fotometrickej technológii, vybavený najmodernejšími LED žiaričmi, čítajúcimi bunkami a termostatovanými inkubačnými bunkami pri teplote 37 ° C.
- Súprava reagencií na jednorazové použitie s nízkou toxicitou. Reagenty sú vopred viazané v balení 10 testov, 1-ročná skladovateľnosť, vyvinutá a vyrobená výskumnými laboratóriami CDR.
- Pipety umožňujú zber správneho objemu vzorky.
- Funkcia Pomoc vás prevedie procesom "Krok za krokom"
- Grafická tlačiareň ihneď vytlačí výsledky testu.

Technické špecifikácie

Testy	**Alkohol** **Horkosť** **Farba** **Fermentovateľné cukry** **Voľný amino-dusík podľa OPA (FAN)** **Kyselina mliečna (D+L)** **pH** **Škrob** **Celkový oxid siričitý** **Voda: vápnik, horčík, hydrogenuhličitany, chlorid, draslík, sulfáty**
Simultánne testy	**16**
Možnosť vykonania viacerých testov na tej istej vzorke	**áno**
Inkubačný modul	**37 °C termostatický blok s 16 drážkami i**
Vnútorná pamäť na ukladanie výsledkov analýzy	**áno**
Dotykový displej	**áno**
USB hostiteľský port pre pripojenie USB/PC	**áno**

Analytické kity – pivo

Test piva	Počet testov	Rozsah merania
Fermentovateľné cukry	10	[0,1 – 150] g/L-maltóza [0 – 10] %vv zvýšenie alkoholu
	100	
Horkosť	10	[5 – 100] IBU
	100	
Farba	10	EBC [1-100] SRM [0,5-50]
	100	
Kyselina mliečna D+L	10	[150 – 3500] ppm Kyselina mliečna[D+L]
	100	
Alkohol	10	[0 – 10] % vv
	100	
pH	10	[4,50 – 6,50]
	100	
Škrob	10	[0,10 – 10] g/L
	100	
FAN (Voľný amino-dusík)	10	[30 -300] ppm
	100	
Celkový oxid siričitý (SO2)	10	[1 -30] mg/L
	100	

Analytické kity – voda

Test vody	Počet testov	Merací rozsah
Vápnik	10	[5- 250] ppm
	100	
Horčík	10	[2 – 50] ppm
	100	
Hydrogenuhličitany	10	[0 – 300] ppm
	100	
Chloridy	10	[100 – 500] ppm
	100	
Draslík	10	[50 – 500] ppm
	100	
Sulfáty	10	[20 – 250] ppm
	100	

3. Model: Alcolyzer - systém na analýzu piva

Presná analýza piva zaručuje vysokú kvalitu vášho piva. Alcolyzer Beer Analyzing System je vysoko presný systém analýzy piva, ktorý určuje obsah alkoholu vo všetkých druhoch piva, mixoch pív, ciderov (jablčných pív) atď. Systém pozostáva z hustomometra DMA 4500 M alebo DMA 5000 M, Alcolyzer Beer ME meracieho modulu a sampléra Xsample na 122 vzoriek. Patentovaná metóda merania NIR eliminuje vplyv iných zložiek vzorky na meranie alkoholu, a preto zaručuje veľmi presné výsledky.

Kompletná analýza piva v jednom meracom cykle

- Určuje alkohol, hustotu, pôvodný extrakt, skutočný extrakt, stupeň fermentácie, kalórie atď.
- Voliteľné meranie zákalu, farby a hodnoty pH
- Pre nealkoholické pivá, zmesi piva, kvasiace pivo, hotové pivo a jablčné piva (cider)
- Najvyššia presnosť v širokom rozsahu merania až do obsahu alkoholu 12% v / v (hodnoty sú zobrazené až do 30% v / v)
- Žiadne časovo náročné čistenie medzi vzorkami
- Metóda merania vyhodnotená a schválená spoločnosťou MEBAK

Najjednoduchšie nastavenie a kalibrácia

- Úprava / kalibrácia vodou a roztokom alkohol / voda
- Jedna úprava je platná pre všetky vaše vzorky
- Úprava všetkých parametrov naraz

Rýchle, jednoduché, kompaktné

- Jednoduchá obsluha celého systému prostredníctvom jednej dotykovej obrazovky
- Nie sú potrebné žiadne kalibrácie pre konkrétny produkt
- Šetrí miesto; kompaktný modulárny dizajn
- Prakticky bez údržby
- Rozšírte systém o ďalšie meracie moduly

10,4 "dotyková obrazovka

- Aplikuje najmodernejšiu technológiu PCAP
- Poskytuje prémiový používateľský zážitok a prehľad

Technické špecifikácie

Merací rozsah	
Alkohol	**0 až 12 %v/v**
Pôvodný extrakt	**0 až 30 °Plato**
Extrakt	**0 až 20 %w/w**
Hustota	**0 až 3 g/cm3**
Farba	**0 až 120 EBC**
pH	**0 až 14**
Zákal	**0 až 100 EBC**
Opakovateľnosť	
Alkohol	**0.01 %v/v**
Pôvodný extrakt	**0.03 °Plato**
Extrakt	**0.01 %w/w**
Hustota	**0.00001 g/cm3 (DMA 4500 M) / 0.000001 g/cm3 (DMA 5000 M)**
Farba	**0,1 EBC**
pH	**0,02**
Zákal	**0,02 EBC**
Doplňujúce informácie	
Regulácia teploty	**Integrovaný termostat Peltier**
Min. množstvo vzorky	**30 ml odplyneného piva na jedno meranie**
Typický čas merania na vzorku	**4 minúty (vrátane plnenia)**
Rozhranie	**4 x USB, Ethernet, VGA, CAN, RS-232**
Hmotnosť	**35,7 kg**
Rozmery (D x Š x V)	**482 x 730 x 446 mm**
Zdroj	**AC 100 až 240 V; 50 až 60 Hz; 50 až 80 VA**

Príslušenstvo:

- pH ME nápojový merací modul a pH ME merací modul
- Vzorkovacie plniace jednotky: Xsample 22 a Xsample 122
- Modul merania zákalu: HazeQC ME