



Технические характеристики



Дизайн

Диапазон длин волн: 1400 - 2400 нм
 Двухлучевая система, измерение образец / эталон
 Высокое отношение сигнал / шум: > 10000:1
 Большой объем внутренней памяти для хранения информации с возможностью её увеличения
 Автодиагностика
 Графический пользовательский интерфейс, сенсорная панель

Дополнительные аксессуары

Клавиатура, мышь, считыватель штрих-кодов, принтер, насос, автоматический пробоотборник

Кювета для жидких образцов

Температура образца	15 - 50 °C ± 0.01 °C
Порт	¼"- 28 UNF
Интегрированное управление	

Аналитические показатели

Алкоголь	Воспроизводимость: +/- 0,03 %v/v
	Повторяемость: +/- 0,01 %v/v

Спецификация

Экран	TFT-дисплей 800 x 480
Питание	мин. 90 В (50 - 60 Гц), макс. 260 В (50 - 60 Гц)
Температура	5 - 35 °C без конденсации
Интерфейс	1 x USB 2.0, 3 x USB 2.0, 2 x RS232, Ethernet, аудиовыход
Размеры	Высота: 310 мм / Ширина: 300 мм / Глубина: 480 мм
Вес	17 кг

Информация для заказа

SpectraAlyzer® braumeister	110-A100-6
----------------------------	------------

г. Воронеж, ул. Пирогова, 87Б
 +7 (473) 204-53-02

г. Краснодар, ул. Новороссийская, 216/2, оф. 7
 +7 (861) 203-40-01

г. Ростов-на-Дону, ул. Малиновского, 3Д, оф. 507
 +7 (863) 209-88-94

г. Саратов, ул. Большая Садовая, 141
 +7 (8452) 49-63-11

www.eltemiks-lab.ru
 info@eltemiks-lab.ru

ZEUTEC



SpectraAlyzer

BRAUMEISTER



ZEUTEC





Что он делает для Вас

Анализатор **SpectraAlyzer BRAUMEISTER** компании Zeutec является идеальным решением для рутинного анализа основных показателей качества при производстве пива.

В современных операциях контроля качества пивоварения надежные и точные аналитические результаты необходимы для обеспечения клиентов продуктами самого высокого и, что самое главное, стабильного качества. Чтобы быть конкурентоспособными на мировом рынке, необходимо достичь высоких результатов, высокого качества и низких производственных издержек. Анализатор **SpectraAlyzer BRAUMEISTER**, разработанный в виде модульной системы, предоставляет аналитические результаты основных параметров качества в пиве и пивных напитках (содержание алкоголя, плотность, экстракты, горечь в IBU, содержание сахара, pH, содержание N, содержание инвертазы и цвет) в течение 45 секунд. Нет необходимости в предварительной подготовке проб, не нужны никакие дорогостоящие реагенты. Данный прибор обеспечивает высокоточные данные для контроля качества пива без каких-либо дополнительных затрат на разных производственных участках, например: затирание, сцеживание, кипячение, ферментация, кондиционирование, фильтрация и упаковка.

Прибор очень прост и интуитивен в эксплуатации даже вблизи от производственной линии. Прочная конструкция и уникальная оптическая система образец/эталон обеспечивают надежную работу в условиях колебаний температуры, при сильных вибрациях и в запыленных помещениях.

Благодаря интегрированному веб-серверу аналитические значения, протоколы и диаграммы сразу доступны в локальной сети компании и, при желании, могут быть размещены в облаке или на производственных серверах для дальнейшей обработки или визуализации!

Ключевые особенности



Комплектация

1 Прибор с кюветой для жидких образцов

3 Набор аксессуаров для жидких образцов

2 Руководство по эксплуатации, сетевой кабель

