



Технические характеристики



Дизайн

Для вина, виноградного суслу, спиртов и уксуса

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 принадлежности

Клавиатура	Мышь
Считыватель штрих-кодов	Принтер
Автоматический пробоотборник	Цветовой модуль
Насос	Wi-Fi

Кювета для жидких образцов

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

Интегрированное управление

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® wine and spirits	110-A100-2
---------------------------------	------------

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

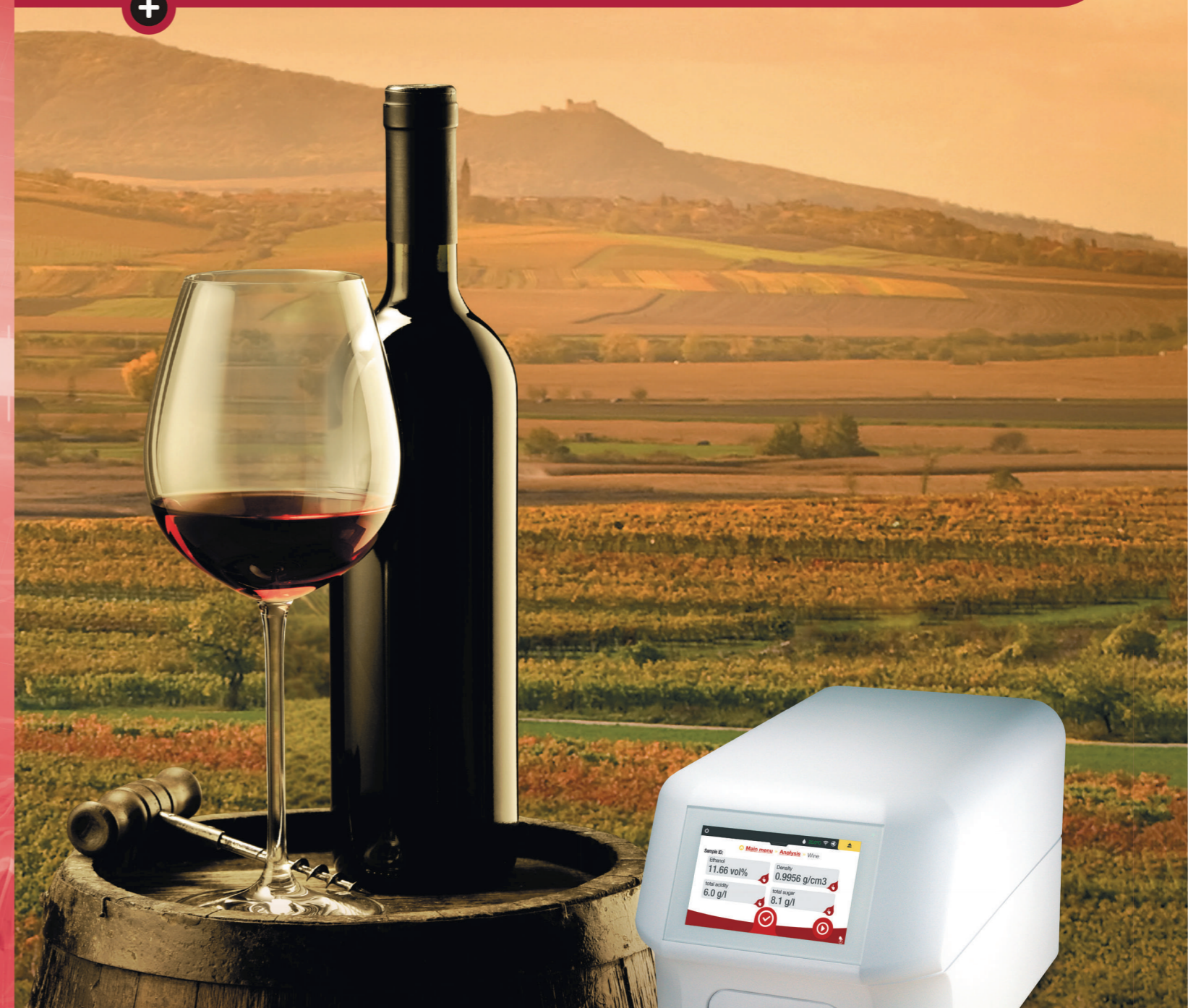
www.eltemiks-lab.ru
info@eltemiks-lab.ru

ZEUTEC



SpectraAlyzer

ВИНО И СПИРТЫ



ZEUTEC



Что он сделает для Вас

Анализатор **SpectraAlyzer Wine and Spirits** компании Zeutec является идеальным решением для рутинного анализа основных показателей качества при производстве вина, спирта и другой алкогольной продукции.

Чтобы быть конкурентоспособными на мировом рынке, необходимо достичь высоких результатов, высокого качества и низких производственных издержек. Анализатор **SpectraAlyzer Wine and Spirits**, разработанный в виде модульной системы, предоставляет аналитические результаты основных параметров качества вина и винных напитков (содержание алкоголя, плотность, общие сахара, общая кислотность, pH, органические кислоты, оптическую плотность и другие показатели) в течение 45 секунд.

Спирты с высоким содержанием алкоголя (например, 70%) и добавленные сахара можно точно проанализировать. 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.

Ключевые особенности



Комплектация

- 1 Прибор с кюветой для жидких образцов
- 2 Руководство по эксплуатации, сетевой кабель
- 3 Набор аксессуаров для жидких образцов

