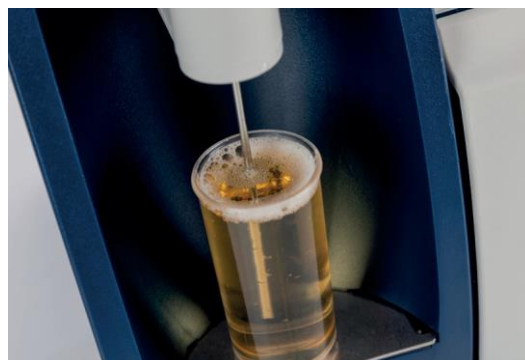


BeerFoss™ FT Go

Analiza rapidă a mustului de bere, lichidului de fermentație, berii finite și seltzerului cu alcool.



ANALYTICS BEYOND MEASURE

BeerFoss™ FT Go este o soluție competitivă care furnizează date de testare cheie pentru controlul calitatii mai eficient al întregului proces de fabricație a berii. Este ușor de utilizat și oferă rezultate în 3,5 minute.

Date de încredere pentru controlul calitatii procesului de fabricație a berii

Obțineți și mențineți consistența producției, optimizați randamentul, evitați erorile costisitoare și vă asigurați că toate loturile îndeplinesc cerințele reglementare cu un flux constant de date de încredere. Unitatea mică și robustă este proiectată pentru mediul de producție a berii, fiind echipată cu diagnosticare pentru întreținere proprie și suport online pentru a vă menține operaționalitatea la parametri optimi.

Crearea unui „best-seller” este rapidă, ușoară și fără griji
Interfața intuitivă cu ecran tactil permite oricui să efectueze măsurători fiabile încă de la prima zi. Rezultatele pentru toți parametrii sunt livrate simultan, fără a fi nevoie de degazare sau filtrare a mustului (filtru în cupa de esanționare). pH-ul este măsurat fără necesitatea unei calibrări. Trasabilitatea datelor descarcabile creează fundația ideală pentru luarea deciziilor.

Obțineți cea mai bună investiție cu tehnologia FOSS

Tehnologia FTIR FOSS de înaltă calitate, împreună cu serviciile digitale, asigură performanță pe termen lung fără griji. Reactivi, consumabile și întreținere ieftine, plus un pH-metru încorporat, asigură costuri de operare reduse și facilitează rutina zilnică.

Tipuri de probe

Must din bere, fermentație, bere finite, seltzer cu alcool.

Parametrii

Alcool, densitate, SG (densitate specifică), pH, RDF (gradul real de fermentație), ADF (gradul aparent de fermentație), calorii și extracte

Tehnologie

Tehnologia FTIR.

Cum să începeți?

Vă verificăm accesul la sursa de alimentare și la internet. Urmăm ghidul simplu de auto-instalare.

Beneficiați de asistență la distanță pentru rezervă.

Aplicatii

Componente	Unitati	Intervale in cadrul tipului de produs				Observatii
		Must de bere	Fermentatie	Bere	Seltzer cu alcool	
Alcool	% vol	N/A	0 - 20	0 - 20	0-16	
Densitate specifica	-	1.03 - 1.14	1.003 - 1.14	1.003 - 1.14	0.985 - 1.086	Calculata la 20 °C
Densitate	g/ml	1.03 - 1.14	1.003 - 1.14	1.003 - 1.14	0.983 - 1.084	La 20 °C
Extract real	°Plato	N/A	0 - 32	0 - 20	0 - 22	
Extract aparent	°Plato	8 - 32	0 - 32	0 - 12	-4 - 21	Calculata
Extract original	°Plato	N/A	0 - 32	6 - 32	5 - 32	Calculata
Gradul real de fermentatie	%	N/A	0 - 100	0 - 100	0 - 100	Calculata
Gradul aparent de fermentatie	%	N/A	0 - 100	0 - 100	0 - 100	Calculata
pH	None	4.5 - 5.5	3.0 - 5.0	3.0 - 5.0	2.6 - 5	
Calorii	Kcal/100 g	N/A	N/A	20 - 134	20 - 128	Calculata

Specificatii tehnice

Timpe de analiza	Mai putin de 3,5 minute
Nivel de zgomot	< 70 db (A)
Prelevarea de probe	
Volumul probelor	6 - 10 ml
Pregatirea unei probe	Must de bere si bere in fermentatie: Filtrare* Bere: niciuna (nu este necesara degazarea) Seltzer cu alcool: Niciuna
Temperatura probei	15 - 25 ° C
Intretinere	
Curatare	Automatica si programabila
Testare	Automata, integrata. Optiune pentru auto-testare.

* Folositi dispozitivul de filtrare BeerFoss™ FT Go. Furnizat odata cu achizitionarea BeerFoss™ FT Go.

Cerinte de instalare

Alimentare electrica	100-240 VAC, 50-60 Hz
Consum de energie	60 VA (12 V, 5 A)
Temperatura ambientala	15-25 °C
Umiditate ambientala	< 80 % RH
Concentratie CO2	< 2000 ppm
Greutate	11 kg (Inclusiv lichid de Zero si lichid curatare)
Dimensiuni (h x l x L)	285 x 345 x 280 mm
Mediu de lucru	Pentru cea mai buna performanta, plasați aparatul pe o suprafata stabila, departe de vibratii excesive si continue.