а FOSS BeerFoss FT Go

Описание FOSS BeerFoss FT Go

BeerFoss FT Go — конкурентоспособное решение, предоставляющее ключевые данные для более точного контроля качества всего процесса пивоварения. BeerFoss прост в использовании и обеспечивает результаты лабораторного качества в течение 3 минут.

НАДЕЖНЫЕ ИЗМЕРЕНИЯ СУСЛА, ФЕРМЕНТАЦИИ, ПИВА И ХАРД-ЗЕЛЬТЕРА МЕНЕЕ ЧЕМ ЗА 3,5 МИНУТЫ.

Ключевые параметры пивоварения, включая прямое измерение содержания алкоголя, плотности, pH и экстрактов для 4 типов образцов; сусло, брожение, пиво и крепкая сельтерская вода предоставят вам мгновенные знания, необходимые на любой стадии процесса пивоварения.

ПОЛУЧАЙТЕ ОБЪЕКТИВНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ НЕЗАВИСИМО ОТ ТОГО, КТО ПРОВОДИТ ИЗМЕРЕНИЯ

BeerFoss FT Go легко использовать любому. Интуитивно понятный сенсорный экран и простая онлайн-программа введения позволяют вам и вашим сотрудникам выполнять надежные измерения с первого дня без необходимости обучения.

ТОЧНЫЙ, НАДЕЖНЫЙ И ЛУЧШЕЕ СООТНОШЕНИЕ ЦЕНЫ И КАЧЕСТВА.

BeerFoss FT Go использует быструю и точную технологию FTIR, которая не требует ни калибровки, ни подготовки проб. Это снижает затраты на реагенты/расходные материалы и устраняет необходимость в дорогостоящей регулярной технической поддержке.

Характеристики FOSS BeerFoss FT Go

Параметры	Значение
Время анализа, сусло	Менее 1,5 минут
Время анализа, брожение, пиво, зельтерская вода	Менее 3,5 минут
Уровень шума	< 70 дБ (A)
Выборка	
Объем образца	6-10 мл
Базовые приготовления	Сусло и брожение: Фильтрация* Пиво: Нет (нет необходимости в дегазации)
Температура образца	Значения Фаренгейта после значений Цельсия 15–25 °C / 60–80 °F.
Обслуживание	
Очистка	Автоматический и программируемый
Тест	Автоматический, встроенный. Возможность самотестирования

**Используйте фильтрующее устройство BeerFoss™ FT Go , поставляемое при покупке прибора. Даже самое плотное брожение просачивается через сажевый фильтр за пару секунд.*

© 2012-2025, ЭСКО
Контрольно измерительные приборы и оборудование