

ANALIZZATORE ENOLOGICO ENZIMATICO STEROGLASS MOD. HYPERLAB SMART

ANALIZZATORE ENOLOGICO ENZIMATICO
STEROGLASS MOD. HYPERLAB SMART

Identificativi Prodotto

Reference: SQRQ078689



Descrizione

* Analizzatore enzimatico automatico privo di manutenzione. * Fornito completo di NOTEBOOK ENOLOGIA SQRP079461. Permette l'esecuzione di tutte le analisi enzimatiche e colorimetriche sui vini: Acido Acetico, L-Ascorbico, Acido citrico, D-Gluconico, D-Lattico, L-Lattico, D-Malico, L-Malico, Piruvico, Tartarico, Aldeide Acetica, Antociani, Azoto alfa amminico, Azoto Ammoniacale, Calcio, Catechine, Cloruri, Colore, Ferro, Glicerina, Glucosio e Fruttosio, Magnesio, Polifenoli Totali, Potassio, Rame, Solforosa Libera e Totale, Stabilita' Proteica. HYPERLAB SMART e' un sistema compatto e versatile progettato per eseguire in completa automazione le analisi enzimatiche e colorimetriche necessarie al controllo dei processi di vinificazione e dalla qualita' del prodotto finito. Hyperlab Smart e' pertanto uno strumento indispensabile per l'enologo consentendo di ridurre i tempi di analisi senza rinunciare alla sensibilita' e precisione del risultato. I movimenti meccanici dell'HYPERLAB SMART sono guidati da motori passo/passo di ultima generazione che si attivano al momento dell'accensione. Il flusso dei liquidi e' controllato da tre pompe peristaltiche che entrano in funzione pilotate da software così come tutta la movimentazione robotica del sistema. Alcune caratteristiche: - 140 analisi / ora; - 10 posizione

campioni e 20 reagenti - Ago in acciaio inossidabile con sensore capacitivo; - Piatto reagenti coibentato; - 4 segmenti di reazione con 24 cuvette ciascuno - Dimensioni ultra-compacte: 38x60x35 cm.

Dati Tecnici

Dimensioni (LxPxH mm): 360x600x350

Peso (kg): 20