

# HAFFMANS NIBEM

## COMPROBADOR DE ESTABILIDAD DE LA ESPUMA

FOLLETO DEL PRODUCTO

### INFORMACIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

La calidad de la espuma de la cerveza es un factor decisivo para el aspecto de una buena cerveza. El aspecto de la cerveza depende principalmente del comportamiento de la espuma. La cerveza servida con una espuma fuerte y duradera es altamente apreciada en la mayoría de las culturas.

El Instituto NIBEM ha definido estándares para la medición de la estabilidad de la espuma. El comprobador de estabilidad de la espuma mide el tiempo de colapso de la espuma en 30 mm. Pueden programarse hasta 9 tipos de productos diferentes. Equipado con una identificación de producto y una memoria, el equipo permite realizar un seguimiento de los datos de medición.

Luego de llenar el vaso con espuma altamente reproducible creada con el Inpack 2000 Sampling Device junto con el Inpack 2000 Flasher Head, se coloca el vaso en el instrumento y se mide automáticamente el tiempo de colapso. Luego se muestran los resultados que pueden exportarse a una PC y/o imprimirse directamente. La muestra de espuma puede ser utilizada para determinar la adhesión con el Medidor de Adhesión NIBEM.

El comprobador de estabilidad de la espuma, tipo NIBEM-TPH, que mide la temperatura de la espuma, la presión atmosférica y la humedad, permitiendo la compensación de la temperatura, la presión y la humedad de los valores NIBEM.

### BENEFICIOS

- Gestión objetiva de calidad de la espuma
- Método de medición de acuerdo con NIBEM
- Ahorro de costos
  - menor intensidad de trabajo (medición automatizada)
  - sin mantenimiento

### APLICACIONES

- Laboratorio



# HAFFMANS NIBEM

## COMPROBADOR DE ESTABILIDAD DE LA ESPUMA

FOLLETO DEL PRODUCTO

### DATOS TÉCNICOS

#### NIBEM-TPH

##### Rango de medición

Valor NIBEM	5 - 999 s.
Temperatura	10 - 40 °C
Presión atmosférica	700-1100 mbar
Humedad	10-90 % RH

##### Precisión

Valor NIBEM	1 s.
Temperatura	mejor que 0,5 °C
Presión atmosférica	± 2,5 mbar
Humedad	± 2 % RH

**Capacidad de memoria**  
hasta 400 mediciones

##### Interfaces

RS-232, Centronics, lector de código de barras

##### Voltaje

100-240 V CA/50-60 Hz

##### Dimensiones

235 x 240 x 430 (L x A x A mm)

##### Peso

9 kg



### ALCANCE DEL SUMINISTRO

- Comprobador de estabilidad de la espuma, tipo NIBEM-TPH
- Cable de alimentación (tipo Euro, US, UK o AUS)
- Set de Software (CD + Interfaz)
- Vaso estándar
- Manual de instrucciones

### OPCIONALES

- Certificado de medición
- Lector de código de barras
- Dispositivo de Muestreo Inpack 2000
- Sample Bottle Filler
- Flasher Head Inpack 2000



#### HAFFMANS BV

P.O. BOX 3150 NL-5902 RD VENLO, NETHERLANDS NLVENMARKETING@PENTAIR.COM WWW.FOODANDBEVERAGE.PENTAIR.COM

All Pentair trademarks and logos are owned by Pentair. All other brand or product names are trademarks or registered marks of their respective owners. Because we are continuously improving our products and services, Pentair reserves the right to change specifications without prior notice.

Pentair is an equal opportunity employer.

haffmans\_nibem\_leaflet\_es\_1708 © 2012 Pentair. All Rights Reserved

