

HAFFMANS NIBEM

ПРИБОР ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ СТОЙКОСТИ ПЕНЫ ПО МЕТОДУ NIBEM

ИНФОРМАЦИОННЫЙ БУКЛЕТ

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Качество пивной пены в значительной степени определяет внешний вид хорошего пива. Внешний вид пива зависит, главным образом, от поведения пены. Пиво, поданное с шапкой крепкой и стойкой пены, высоко ценится в большинстве стран.

Нидерландский институт пивоварения, солода и пива (Nibem) разработал стандарты для определения стойкости пены. Прибор для определения стойкости пены по методу Nibem измеряет время, в течение которого пена оседает на 30 мм. Прибор можно запрограммировать на выполнение оценки пены в разных типах продуктов (до 9 типов). Он оснащен устройством для идентификации продукта и памятью, что позволяет отслеживать полученные результаты.

После заполнения стакана воспроизводимой пеной, которая была получена с помощью устройства для отбора проб серии Inprask 2000 в сочетании с пенообразователем, стакан устанавливается в прибор, и процедура определения времени выполняется в автоматическом режиме. Затем результаты отображаются на дисплее, они также могут быть переданы на ПК и/или непосредственно на принтер. После этого пробу пены можно использовать для определения способности пены к прилипанию к стенкам стакана при помощи прибора для определения прилипания пены по методу Nibem.

тип Nibem-TRH, измеряющий температуру пены, атмосферное давление и влажность, вводящий поправки на температуру, давление и влажность в результаты измерений.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Объективная оценка качества пены
- Метод определения согласно Nibem (Нидерландский институт пивоварения, солода и пива)
- Снижение затрат
 - уменьшение трудозатрат (автоматическое выполнение замера)
 - прибор не требует технического обслуживания

ПРИМЕНЕНИЕ

- В лабораториях, для исследования проб пива из различных емкостей, технологических линий и танков



HAFFMANS NIBEM

ПРИБОР ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ СТОЙКОСТИ ПЕНЫ ПО МЕТОДУ NIBEM

ИНФОРМАЦИОННЫЙ БУКЛЕТ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

NIBEM-TPH

Measuring range

Показатель стойкости	5 - 999 сек..
Температура	10 - 40,0 °C
Атмосферное давление	700 - 1100 мбар
Влажность	10 - 90 % отн. влажности

Погрешность

Показатель стойкости	1 сек.
Температура	менее 0,5 °C
Атмосферное давление	± 2,5 мбар
Влажность	± 2 % отн. влажности

Емкость запоминающего устройства

До 400 измерений

Интерфейсы

RS-232, Centronics, устройство для считывания штрих-кода

Напряжение

100-240 В перем. тока/50-60 Гц

Размеры

235 x 240 x 430 (ДхШхВ в мм)

Масса

Около 9 кг

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

- Прибор для определения стойкости пены по методу Nibem, тип Nibem-TPH
- Питающий шнур (вилка европейского, американского, британского или австралийского стандарта)
- Программное обеспечение (CD + интерфейс)
- Стандартный стакан
- Инструкция по эксплуатации



ОПЦИИ

- Сертификат о проведении поверки на предприятии-изготовителе
- Устройство для считывания штрих-кода
- Устройство для отбора проб серии Inpack
- Устройство для отбора проб в пробоотборную бутылку
- Пенообразователь



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_ru_1708 © 2012 Pentair. All Rights Reserved.

