

HAFFMANS VOS ROTA 2.0 TURBIDITY METER

ALLGEMEINE PRODUKTINFORMATION

Die Trübung von Bier gilt als eines der wichtigsten Akzeptanzkriterien für Konsumenten, und ist zudem ein wichtiger Indikator, wenn es darum geht, die Produkthaltbarkeit zu bestimmen.

Das Haffmans Turbidity Meter, Typ Vos Rota 2.0 ist ein einfach zu bedienendes und zuverlässiges Instrument, um die Trübung während der Produktion und nach der Abfüllung zu bestimmen. Mit einem Messbereich von bis zu 500 EBC ist es geeignet für eine große Sortenvielfalt inklusive sehr trüber Biere.

FUNKTIONSWEISE

Das Haffmans Turbidity Meter, Typ Vos Rota 2.0 misst die durch Partikel bewirkte Lichtstreuung unter Berücksichtigung der neuesten MEBAK-Standards:

- 90° Messwinkel (zudem 25° Messwinkel)
- Rote Lichtquelle mit 650 ± 30 nm Lichtwellenlänge
- Formazin-Kalibrierungsstandard

Partikel, die kleiner als $1 \mu\text{m}$ sind, wie Proteine, bewirken hauptsächlich eine seitliche Lichtstreuung unter 90°. Partikel, die größer als $1 \mu\text{m}$ sind, wie Kieselgur und Hefen, bewirken eine vorwärtsgerichtete Lichtstreuung und werden unter 25° gemessen. Die Zweiwinkelmessung bietet einen schnellen und zuverlässigen Einblick in die Beschaffenheit des gemessenen Produktes und ermöglicht es, schnell auf Abweichungen im Produktionsprozess zu reagieren.

Die Software des Haffmans Vos Rota 2.0 ist durch ihr benutzerfreundliches Interface und den Farb-Touchscreen einfach und intuitiv zu bedienen. Um die Messung durchzuführen, wird die Flasche oder Küvette in das Gerät gestellt und mittels eines Zentriermechanismus mit Magneten fixiert. Der Wasserstand in der Messkammer sowie die Position des Deckels werden vor jeder Messung automatisch geprüft. Während des Messprozesses rotiert die Probe in der Messkammer und eine Vielzahl von Messungen wird durchgeführt. Jede Messung wird im Logbuch des



Instrumentes gespeichert und kann über eine individuelle Identifikationsnummer rückverfolgt werden. Zur weiteren Analyse können die Messdaten vom Haffmans Vos Rota 2.0 an einen Windowsbasierten PC übertragen werden. Die Einigung und Wartung des Gerätes ist einfach. Die zur Fixierung der Messprobe verwendeten Magneten können schnell und ohne Werkzeuge entfernt werden. Darüber hinaus eliminiert das innovative Gerätedesign des Haffmans Vos Rota 2.0 jegliche Toträume, was die Reinigung erheblich erleichtert. Als zusätzlichen Vorteil bietet das Haffmans Vos Rota 2.0 dem Benutzer die Möglichkeit, das Instrument gemäß MEBAK-Empfehlungen selbst mit Formazin zu kalibrieren. So können Sie sicher stellen, dass das Gerät immer in optimalem Zustand ist.

EXZELLENT KOMPATIBILITÄT

Im Haffmans Turbidity Meter, Typ Vos Rota 2.0 kommt dieselbe Lasertechnologie zum Einsatz wie auch beim In-line Turbidity Meter, Typ OptHaze-i. Damit bieten beide Lösungen eine hervorragende Kompatibilität. Darüber hinaus ist das Haffmans Vos Rota 2.0 auch kompatibel mit den meisten anderen Messgeräten gemäß MEBAK-Standard.

VORTEILE

- **Messbereich von bis zu 500 EBC/34.600 ASBC**
- **Einfache Reinigung und geringer Wartungsbedarf**
- **Intuitive Bedienung durch benutzerfreundliches Software-Interface und Touchscreen**
- **Benutzer können das Gerät selbst mit Formazin kalibrieren**

HAFFMANS VOS ROTA 2.0

TURBIDITY METER

TECHNISCHE DATEN

VOS ROTA 2.0

Messwinkel 90° und 25°
Wellenlänge 650 ± 30 nm

Messbereich

EBC-Einheiten 0,00 - 500,00

ASBC-Einheiten 0,00 - 34,600

Helm-Einheiten 0,00 - 20,000

FTU-Einheiten 000 - 2,000

Abmessungen Flasche

Höhe max. 350 mm
Durchmesser min. 50 mm/max. 90 mm

Interface

2 x USB
1 x LAN
WIFI
Bluetooth

Spannung

24 V DC

Abmessungen Instrument

370 x 250 x 460 (LxWxH mm)

Gewicht

15 kg

LIEFERUMFANG

- Turbidity Meter - Typ VOS ROTA 2.0
- Netzkabel (Euro, US, UK oder AUSStecker)
- Service-Set
- Betriebsanleitung
- Schlauch mit Schnellverbindung (2x)
- PC Software Set

OPTIONAL

- Messzertifikat
- Barcode-Lesegerät
- Formazin 500 ml, 1.000 EBC
- AEPA-Standards, verfügbar in vielen Konzentrationen



HAFFMANS B.V.

P.O. BOX 3150, 5902 RD VENLO, NETHERLANDS 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-vos-rota-2.0-2109-de ©2021 Pentair, All Rights Reserved.

