

BeerFoss™ FT Go

Créez avec fierté grâce à l'analyse rapide de la bière et du moût.



BeerFoss™ FT Go est une solution compétitive qui fournit des données de test clés pour un contrôle qualité plus efficace de l'ensemble du processus de brassage. Il est facile à utiliser et fournit des résultats en 3,5 minutes.

Des données fiables pour le contrôle qualité du processus de brassage

Atteignez et maintenez une production homogène, optimisez le rendement, évitez les erreurs coûteuses et assurez-vous de respecter les exigences réglementaires sur tous les lots, grâce à un flux continu de données fiables. Une petite unité robuste conçue pour l'environnement brassicole, associée à des diagnostics d'auto-maintenance et à une assistance en ligne, garantit le bon fonctionnement de tous les équipements.

La création de votre prochain succès commercial est rapide, facile et sereine

Le programme intuitif à écran tactile permet à tous de réaliser des mesures fiables dès le premier jour. Les résultats de tous les paramètres sont fournis simultanément, sans qu'il soit nécessaire de dégazer ou de filtrer le moût (filtre dans le récipient d'échantillonnage). La mesure du pH ne nécessite pas aucun étalonnage. La traçabilité de données téléchargeables offre un environnement de prise de décision idéal.

Obtenez le meilleur rapport qualité-prix avec la technologie FOSS

La technologie IRTF haute qualité de FOSS et les services numériques garantissent des performances durables, en toute sérénité. Les réactifs, les consommables et la maintenance abordables, ainsi que le pH-mètre intégré garantissent de faibles coûts de fonctionnement et facilitent votre routine quotidienne.

Types d'échantillons

Moût, fermentation et bière.

Nouveau : Hard Seltzer

Paramètres

Alcool, SG, densité, pH, RDF, calories et extraits.

Technologie

Technologie IRTF

Comment commencer ?

Vérifiez l'accès à une alimentation électrique et à Internet.

Suivez le guide d'auto-installation simple d'utilisation.

Obtenez de l'aide via l'assistance à distance.

Applications

Composants	Unités	Plages de mesure par type de produit			Commentaires
		Moût	Fermentation	Bière	
Alcool	Vol en %	S/O	0 - 20	0 - 20	
Densité relative	Aucune	1,03 - 1,14	1,003 - 1,14	1,003 - 1,14	À 20 °C Calculée
Densité	g/ml	1,03 - 1,14	1,003 - 1,14	1,003 - 1,14	À 20 °C
Extrait réel	°Plato	S/O	0 - 32	0 - 20	
Extrait apparent	°Plato	8 - 32	0 - 32	0 - 12	Calculé
Extrait primitif	°Plato	S/O	0 - 32	6 - 32	Calculé
Degré réel de fermentation	%	S/O	0 - 100	0 - 100	Calculé
pH	Aucune	4,5 - 5,5	3,0 - 5,0	3,0 - 5,0	
Calories	Kcal/100 g	N/A	N/A	20 - 134	Calculé

Spécifications techniques

Durée de l'analyse	Moins de 3,5 minutes
Niveau de bruit	< 70 dB (A)
Échantillonnage	
Volume de l'échantillon	6 - 10 ml
Préparation des échantillons	Moût et fermentation : Filtration* Bière : Aucun (pas de dégazage requis)
Température de l'échantillon	15 - 25 °C
Maintenance	
Nettoyage	Automatique et programmable
Analyse	Automatique, intégrée. Option d'auto-diagnostic

*Utilisez le dispositif de filtration BeerFoss™ FT Go. Fourni avec l'achat de BeerFoss™ FT Go.

Spécifications d'installation

Alimentation électrique	100-240 VCA 50-60 Hz
Consommation électrique	60 VA (12 V, 5 A)
Température ambiante	15-25 °C
Humidité ambiante	HR < 80 %
Concentration ambiante de CO ₂	< 2 000 ppm
Poids	11 kg (sans liquides/liquides purgés)
Dimensions (H x L x P)	285 x 345 x 280 mm
Environnement	Pour des performances optimales, disposez l'instrument sur une surface stable, à l'écart de vibrations continues et excessives