

DATOS TÉCNICOS

El analizador automático más pequeño disponible en el mercado

- Inicio rápido
- Mantenimiento reducido al mínimo
- Precio muy competitivo

Capacidad de 100 pruebas por hora

Compartimento de reactivos
26 posiciones refrigeradas

Compartimento de muestras
18 posiciones

Cubetas de reacción

- 9 longitudes de onda de 340 nm a 700 nm
- Rango fotométrico: -0.1 a 3.2 Abs.
- 60 cubetas de reacción
- Estación de lavado de cubetas de 7 pasos

Parámetros de análisis:

- R1: 180 a 300 μ l
- R2: 10 a 300 μ l
- Muestra: de 2 a 50 μ l
- Volumen de reacción: 180 a 450 μ l
- Dilución automática de muestras previa y posterior

Consumo de agua: 2 litros por hora

Dimensiones: 550 mm (L) x 420 mm (A) x 380 mm (H) **Peso:** 25 kg



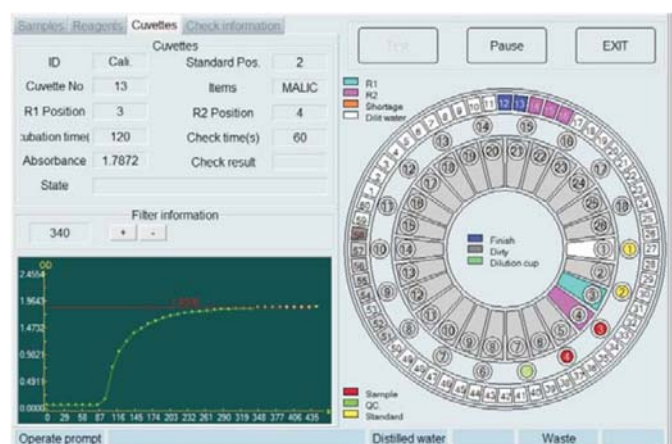
SOFTWARE OPERATIVO

El software operativo es intuitivo y fácil de usar.

Funciona a partir de Windows 7.

Permite:

- Fácil integración de métodos.
- Muestra en tiempo real el progreso del proceso de análisis.
- Muestra el desarrollo de cada reacción en un gráfico.
- Verificación de la calidad de la cubeta.
- Comprobación de los volúmenes de reactivos.



ANALÍTICAS DISPONIBLES

Nuestros kits están especialmente desarrollados para analizar mostos y vinos y permiten conocer los siguientes parámetros:

PARÁMETROS	LIMITE SIN DILUCIÓN	NÚMERO DE TEST POR KIT
D-Glucosa & D-Fructosa	6 g/L	450
Sacarosa	12 g/L	300
Ácido Acético	1.25 g/L	450
Ácido L-Málico	4 g/L	450
Ácido D-Málico	3 g/L	450
Ácido L-Láctico	2 g/L	450
Ácido D-Láctico	1 g/L	450
Ácido D-Glucónico	4 g/L	450
Ácido Ascórbico	200 mg/L	200
Ácido Cítrico	1 g/L	450
Ácido Tartárico	15 g/L	400
Nitrógeno Amoniacal	160 mg/L	500
Nitrógeno Amino Primario	220 g/L	300
Hierro	20 mg/L	300
Cobre	2 mg/L	200
Potasio	2 g/L	250
Sodio	1 g/L	250
Calcio	500 mg/L	300
SO2 Total	400 mg/L	1500
SO2 Libre	80 mg/L	400
Glicerol	1 g/L	450
Acetaldehído	500 mg/L	450
Antocianos	2000 mg/L	400
Fenoles Totales	500 mg/L	200

