Optimieren Sie Ihre Bierproduktion mit dem BeerFoss™ FT Go

Echte Alkoholkonzentration, pH-Wert, Extrakte, Kalorien und mehr. Testen Sie die wichtigsten Parameter Ihres Bieres und nehmen Sie von Sud zu Sud kleine, aber wichtige Anpassungen vor.

- Für Brauereien entwickelte kleine und robuste Einheit
- Liefert Ergebnisse in Laborqualität in weniger als 3,5 Minuten
- Genau, zuverlässig und das beste Preis-Leistungs-Verhältnis

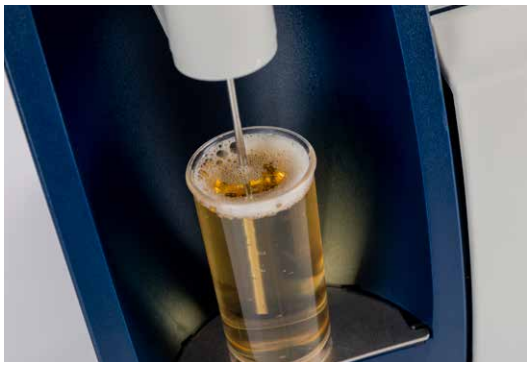
Schauen Sie sich die Funktionsweise auf unserer Website an

FOSS

BeerFoss™ FT Go

Schnelle Analyse von Bier und Würze für Ihre Bier-Kreationen.

ANALYTICS BEYOND MEASURE



BeerFoss™ FT Go ist eine wettbewerbsfähige Systemlösung, die Schlüsseldaten für eine effektivere Qualitätskontrolle während des gesamten Brauprozesses liefert. Es ist einfach zu bedienen und liefert Ergebnisse innerhalb von 3,5 Minuten.

Zuverlässige Daten für die Qualitätskontrolle des Brauprozesses
Vereinheitlichen Sie Ihre Produktion, optimieren Sie den Ertrag, vermeiden Sie teure Fehler und stellen Sie durch konstante, zuverlässige Daten sicher, dass alle Chargen die gesetzlichen Anforderungen erfüllen. Kleines, robustes Gerät für die Brauumgebung; Selbstwartungsdiagnose und Online-Support sorgen dafür, dass alles reibungslos läuft.

Schnell, einfach und problemlos mehr verkaufen
Intuitives Touchscreen-Programm ermöglicht zuverlässige Messungen vom ersten Tag an. Die Ergebnisse aller Parameter liegen gleichzeitig ohne Entgasung oder Filterung der Würze (Filter im Probenbecher) vor. Die Messung des pH-Werts benötigt keine Kalibrierung. Rückverfolgbarkeit herunterladbarer Daten als ideale Basis für Entscheidungen.

FOSS-Technologie für das beste Preis-Leistungs-Verhältnis
Hochwertige FOSS FTIR-Technologie sorgt zusammen mit digitalen Services dauerhaft für problemlose Leistung. Geringe Kosten für Reagenzien, Verbrauchsmaterialien und Wartung sowie ein integriertes pH-Messgerät senken die Betriebskosten und vereinfachen Ihre Arbeit.

Probenarten
Würze, Gärung und Bier

Parameter
Alkohol, SG, Dichte, pH, RDF, Kalorien und Extrakte.

Technologie
FTIR-Technologie

Wie können Sie loslegen?
Stellen Sie die Stromversorgung und den Zugang zum Internet sicher.
Befolgen Sie die Installationsanleitung.
Nutzen Sie die Unterstützung via Fern-Support.

Applikationen

Komponenten	Einheiten	Bereiche innerhalb des Produkttyps			Anmerkungen
		Würze	Gärung	Bier	
Alkohol	% Vol.	k. A.	0 – 20	0 – 20	
Spezifisches Gewicht	Keine	1,03 – 1,14	1,003 – 1,14	1,003 – 1,14	Bei 20 °C berechnet
Dichte	g/ml	1,03 – 1,14	1,003 – 1,14	1,003 – 1,14	Bei 20 °C
Echter Extrakt	°Plato	k. A.	0 – 32	0 – 20	
Scheinbarer Extrakt	°Plato	8 – 32	0 – 32	0 – 12	Berechnet
Originalextrakt	°Plato	k. A.	0 – 32	6 – 32	Berechnet
Echter Vergärungsgrad	%	k. A.	0 – 100	0 – 100	Berechnet
pH	Keine	4,5 – 5,5	3,0 – 5,0	3,0 – 5,0	
Kalorien	Kcal/100g	k.A.	k.A.	20 - 134	Berechnet

Technische Daten

Analysedauer	Weniger als 3,5 Min.
Lärmpegel	< 70 db (A)
Probennahme	
Probenvolumen	6 – 10 ml
Probenvorbereitung	Würze und Gärung: Filtration* Bier: Keine (keine Entgasung erforderlich)
Probentemperatur	15 – 25 °C
Wartung	
Reinigung	Automatisch und programmierbar
Test	Automatisch, integriert. Selbsttest-Option

**BeerFoss™ FT Go Filtrationseinheit verwenden. Wird beim Kauf von BeerFoss™ FT Go mitgeliefert.*

Installationsanforderungen

Stromversorgung	100 – 240 VAC, 50 – 60 Hz
Stromverbrauch	60 VA (12 V, 5 A)
Umgebungstemperatur	15 – 25 °C
Umgebungsluftfeuchtigkeit	< 80 % RL
CO_2-Konzentration der Umgebung	< 2000 ppm
Gewicht	11 kg (Einschließlich Zero-/Clean-Flüssigkeiten)
Abmessungen (H x B x T)	285 x 345 x 280 mm
Umgebung	Für optimale Leistungen platzieren Sie das Gerät auf einer stabilen Oberfläche ohne starke oder dauerhafte Erschütterungen.

FOSS
Tel.: +49 40 853 99 79 0
info@foss.de · www.foss.de
DE, January 2023