

Analizzatore HYPERLAB SMART c/notebook enologia STEROGLOSS



HYPERLAB SMART è un sistema compatto e versatile, progettato per eseguire in completa automazione le analisi enzimatiche e colorimetriche necessarie al controllo dei processi di vinificazione, dalla fermentazione fino alla verifica della qualità del prodotto finito.

Grazie alla sua precisione e affidabilità, **Hyperlab** Smart si rivela uno strumento indispensabile per l'enologo, consentendo una significativa riduzione dei tempi di analisi senza compromessi in termini di sensibilità e accuratezza dei risultati.

I movimenti meccanici del sistema sono gestiti da motori passo-passo di ultima generazione, attivati all'accensione per garantire la massima precisione operativa. Il flusso dei liquidi è controllato da tre pompe peristaltiche, completamente gestite dal software, così come l'intera movimentazione robotica.

Caratteristiche principali:

- Fino a 140 analisi/ora
- 10 posizioni campioni e 20 posizioni reagenti
- Ago in acciaio inox con sensore capacitivo
- Piatto reagenti coibentato per il controllo termico
- 4 segmenti di reazione, ciascuno con 24 cuvette
- Dimensioni ultra-compatte: 38 x 60 x 35 cm

Scheda tecnica	
-----------------------	--



Scheda tecnica HYPERLAB SMART

Codice Articolo: SQRQ078689

Breve descrizione del prodotto:

Analizzatore HYPERLAB SMART con notebook enologia STEROGLOSS

Descrizione

HYPERLAB SMART è un sistema compatto e versatile, progettato per eseguire in completa automazione le analisi enzimatiche e colorimetriche necessarie al controllo dei processi di vinificazione, dalla fermentazione fino alla verifica della qualità del prodotto finito.

Grazie alla sua precisione e affidabilità, **Hyperlab** Smart si rivela uno strumento indispensabile per l'enologo, consentendo una significativa riduzione dei tempi di analisi senza compromessi in termini di sensibilità e accuratezza dei risultati.

I movimenti meccanici del sistema sono gestiti da motori passo-passo di ultima generazione, attivati all'accensione per garantire la massima precisione operativa. Il flusso dei liquidi è controllato da tre pompe peristaltiche, completamente gestite dal software, così come l'intera movimentazione robotica.

Caratteristiche principali:

- Fino a 140 analisi/ora
- 10 posizioni campioni e 20 posizioni reagenti
- Ago in acciaio inox con sensore capacitivo
- Piatto reagenti coibentato per il controllo termico
- 4 segmenti di reazione, ciascuno con 24 cuvette
- Dimensioni ultra-compatte: 38 x 60 x 35 cm

Download

Scheda tecnica



Scheda tecnica HYPERLAB SMART