

德国 Gerber FermentoFlash 啤酒成分分析仪

仪器介绍

Fermento 啤酒分析仪是在实践中深受好评的新一代全自动啤酒分析仪。这款彻底改良后的仪器突出的特点是不锈钢外壳明显变小，同时配备了带有五个按键、操作方便的大型显示屏，两分钟之内就能同时完成酒精度、真正浓度、外观浓度、原麦汁浓度和密度的检测，测量精度达 0.01%。啤酒样品仅需预先除气，全部测量结果可通过显示器、打印机以及一个串行口输出（RS232）。仪器的校准采用一种已知内容物含量的参比啤酒进行，该仪器能够存储 20 种参比啤酒（例如：皮尔森啤酒、麦芽啤酒和强烈啤酒等）的数据，您仅需将各种参比啤酒的指标输入仪器，所有内容物质（酒精、原麦汁浓度和浸出物等）的校准便可一步完成。

技术参数

测量范围 酒精： 0 — 15 %

原麦汁浓度： 0 — 20 %

真正浓度： 0 — 10 %

外观浓度： 0 — 10 %

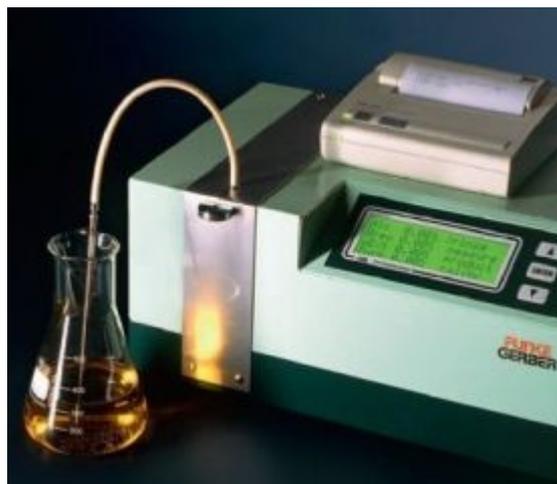
密度： 0.95 — 1.05g/cm³

测量时间 2 分钟左右（包括进样）

样品体积 每次测量约 12 - 20 ml 左右脱过气的啤酒

重量 8.5 kg 接口 RS232 可接电脑、

打印机 尺寸： 25cm×19cm×35cm(宽×高×长)



公司名称：南京欧熙科贸有限公司

公司地址：南京市珠江路 88 号新世界中心 A 座 1415A 室

联系人：张经理 13913028277

公司电话：025-52613764