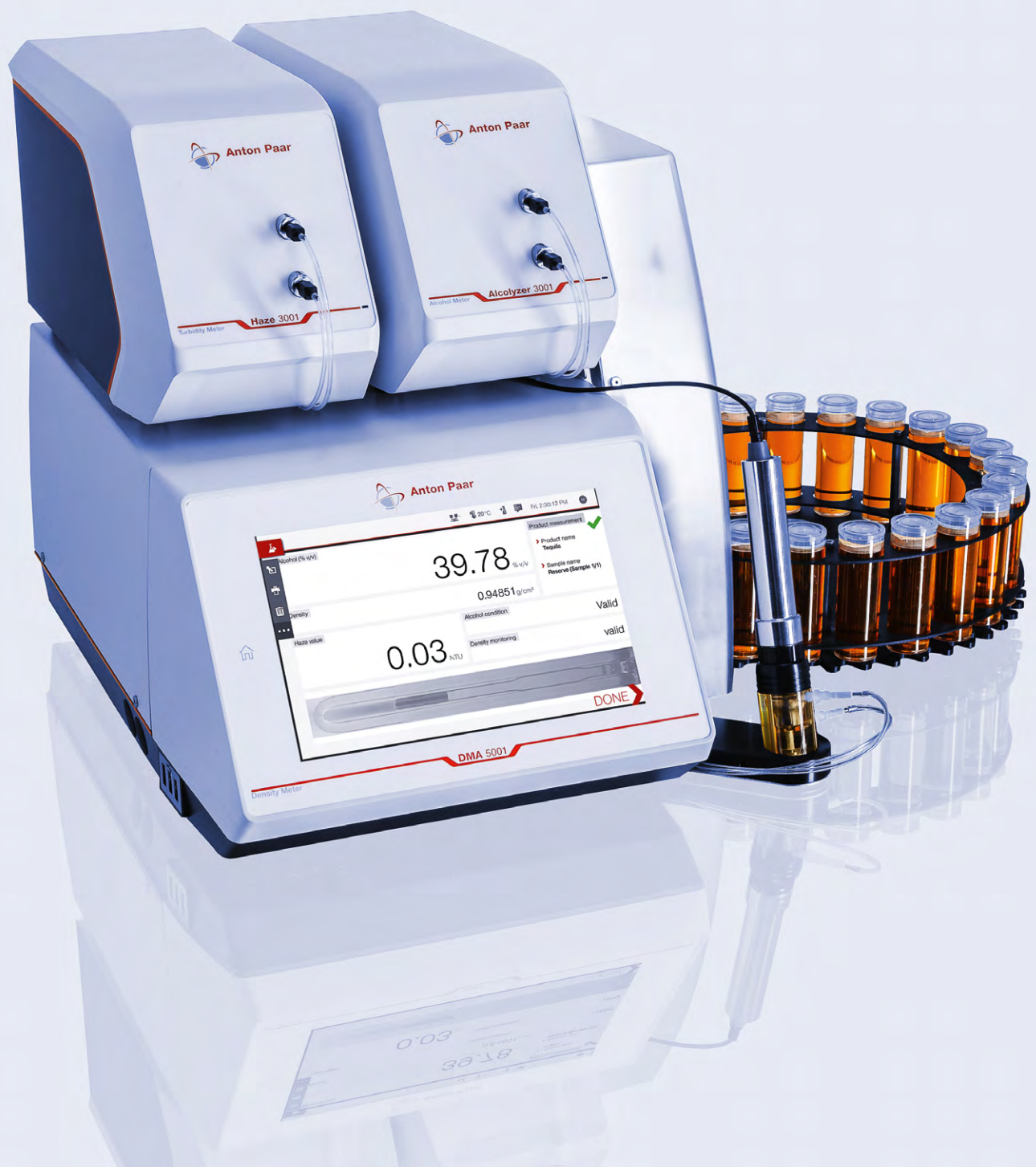


Des solutions suprêmes pour vos spiritueux

Aperçu des analyses des spiritueux



Leader sur le marché des analyses en laboratoire pour vos spiritueux

Nous avons toujours un pas d'avance sur les tendances et les applications de l'industrie des boissons qui évoluent rapidement, en proposant des solutions qui vous donnent également un pas d'avance. Que vous analysiez des spiritueux traditionnels, du gin ou des liqueurs, nous allons vous aider à gagner du temps, à analyser facilement et à fournir un produit de qualité supérieure.





1



2



3



4



5

1

Une longueur d'avance sur les tendances de l'industrie des boissons

- Comptez sur le savoir-faire du leader du marché en matière de solutions analytiques pour l'industrie des boissons
- Augmentez la précision et la rapidité de vos mesures
- Analysez l'alcool jusqu'à 10 fois plus vite qu'avec la distillation
- Réduisez les déchets, rationalisez les opérations, maintenez une qualité constante des produits et favorisez l'amélioration continue

REGARDER LA VIDÉO



2

Efficacité maximale, contrôle de qualité efficace

- Incorporez nos solutions de mesure de la masse volumique de haute précision (précision de l'alcool pour les spiritueux distillés : <0,01 % v/v) dans les processus de contrôle de la qualité
- Facilitez la cohérence des produits, l'optimisation des saveurs, la conformité aux réglementations et répondez aux attentes des consommateurs
- Fournissez des produits de haute qualité, conformez-vous aux exigences fiscales et maintenez un avantage concurrentiel
- Automatisez le remplissage et le nettoyage d'un maximum de 24 échantillons d'affilée

REGARDER LA VIDÉO



3

Des dizaines d'années d'expérience en application

- Vous savez que vous travaillez avec un partenaire qui a plus de 40 ans d'expérience dans ce domaine
- Tirez parti de notre expertise en matière d'applications, où et quand vous en avez besoin
- Appuyez-vous sur la même expertise que celle accédée par les responsables du contrôle qualité du monde entier et de tous les secteurs d'activité

REGARDER LA VIDÉO



4

Caractéristiques des densimètres leaders du marché

- Tirez parti de fonctions d'utilisation telles que plus de 30 flux de travail guidés et la détection automatique des bulles pour rendre vos mesures de masse volumique plus faciles que jamais
- Bénéficiez d'une compensation automatique des effets du vieillissement du tube en U et d'une dérive minimisée pendant toute la durée de vie de l'instrument
- Rationalisez vos données de gestion avec AP Connect, notre logiciel d'exécution de laboratoire

REGARDER LA VIDÉO

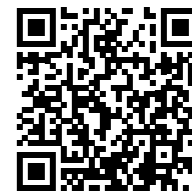


5

Un service d'experts, garanti

- Bénéficiez de la qualité Anton Paar en matière de durabilité et de service
- Bénéficiez d'une garantie de 3 ans pour chaque produit
- Accédez à notre réseau mondial de services chaque fois que vous en avez besoin
- Bénéficiez d'une assistance dans votre langue locale
- Sachez que vous avez accès à des pièces de rechange pendant au moins 10 ans après l'achat

REGARDER LA VIDÉO



Une technologie toujours supérieure



Le cœur de nos densimètres ?

Un tube en U fabriqué à la main. Alimenté par notre méthode brevetée d'excitation pulsée, il complète parfaitement notre gamme Alcolyzer pour une mesure sélective et toujours supérieure de l'alcool.

C'est le partenaire idéal pour l'analyse des spiritueux.

Bénéficiez d'une précision inégalée sur le marché

- Sélectionnez l'instrument dont vous avez besoin à partir d'un large portefeuille
- Bénéficiez d'une technologie NIR robuste avec une répétabilité de 0,01 % v/v
- Obtenez une répétabilité exceptionnelle de l'alcool à chaque fois jusqu'à 0,01 % v/v

Vos exigences, nos solutions

- Accédez à une large gamme de produits : des appareils portatifs aux systèmes de mesure multiparamétriques
- Effectuez l'analyse dont vous avez besoin : du lavage au produit final
- Mesure d'une gamme de spiritueux : des alcools distillés aux liqueurs

Obtenez une vue en direct de la cellule de mesure avec U-View™

- Suivez le remplissage des échantillons via une image de haute qualité de la cellule en verre sur l'écran haute résolution (1280 x 800 px) ou visualisez un peu plus tard les images sauvegardées de l'échantillon.
- Vérifiez que les échantillons sont correctement remplis et que les mesures sont conformes aux images stockées
- Imprimez les résultats avec ou sans images U-View™ ou transférez cet ensemble de données vers votre système LIMS.

Effectuez des tâches rapidement et facilement

- Accédez à votre menu favoris directement depuis l'écran à 10,4" en utilisant la zone d'accès rapide
- Attribuez différents niveaux utilisateurs pour prévenir un changement accidentel.
- Recevez des alertes du système ou d'exploitation et le statut actuel d'un passeur automatique ou de module de mesure.

Assurez un remplissage correct de l'échantillon avec FillingCheck™

- Bénéficiez d'un contrôle automatique de la qualité du remplissage
- Détection des erreurs en temps réel et documentation automatique pour vérification ultérieure
- Sachez que vous disposez de la détection de bulles et de particules la plus fiable du marché grâce à notre méthode brevetée d'excitation pulsée

Industries difficiles, instruments robustes



Snap 51 : alcomètre portable

- Il mesure la teneur en alcool de tous vos distillats sans sucre, qu'ils soient légers ou forts, tout au long du processus de production
- Obtenez une précision de 0,1 % v/v d'alcool à des températures comprises entre -10 °C et +50 °C
- Bénéficiez d'un contrôle de qualité fiable pour les spiritueux à tous les niveaux de concentration
- Remplacez vos aéromètres et pycnomètres en verre par un seul appareil
- Gagnez du temps sur le terrain grâce à l'interface RFID et au Bluetooth

Alcolyzer Spirits M : alcomètre autonome

- Analysez une variété de spiritueux ayant une teneur en alcool allant jusqu'à 65 % v/v
- Éliminez la préparation des échantillons
- Obtenez des résultats en 3 minutes - 10 fois plus rapide que la distillation
- Pas besoin d'étalonnages spécifiques aux produits - vérification/étalonnage entièrement automatique grâce aux POS intégrées



Snap 41 : alcomètre portable

- Il mesure la teneur en alcool de tous vos distillats sans sucre, qu'ils soient légers ou forts, tout au long du processus de production
- Obtenez une précision de 0,2 % v/v pour l'alcool entre 0 °C et 35 °C
- Bénéficiez d'un contrôle de qualité fiable pour les spiritueux à tous les niveaux de concentration
- Obtenez des résultats en 30 secondes avec seulement 2 ml d'échantillon



Alcool et extrait mètre Alex 500

- Contrôlez jusqu'à 40 processus de fermentation simultanément
- Mesurez les spiritueux et les liqueurs non turbides
- Bénéficiez des technologies brevetées de masse volumique et de proche infrarouge dans un seul instrument
- Obtenez des résultats directs en temps réel
- Reposez sur un échantillonnage semi-automatisé et une procédure normalisée de traitement des échantillons

DMA 4101, DMA 4501, DMA 5001 : les densimètres les plus rapides et les plus précis

- Obtenez des résultats avec une précision de masse volumique à 4 chiffres en 20 secondes (précision jusqu'à 6 chiffres disponible) pour les spiritueux distillés
- Suivez et éliminez les variations de votre production, et obtenez une constance dans chaque lot
- Bénéficiez d'un débit plus élevé grâce au remplissage, à la mesure et au nettoyage automatisés
- Reposez sur une technologie éprouvée depuis plus de 40 ans



Contrôle de qualité portable : n'importe où, n'importe quand

Buy online
shop.anton-paar.com

Snap 41, Snap 51 : alcoomètres portables pour les distillats

Des éthylomètres conçus pour durer

- Cellule de mesure durable et boîtier résistant aux éclaboussures
- Écran en verre dur résistant
- Entretien simple : il suffit d'utiliser de l'eau déminéralisée pour le nettoyage et l'étalonnage

Les mesures sur site deviennent plus faciles

- Contrôle gestuel pour des mesures à une seule main
- Exportation rapide des résultats vers une imprimante ou un PC à des fins de documentation et d'analyse
- Stockage de 1 000 résultats (Snap 51 uniquement)
- Plus besoin d'hydromètre

	Snap 41	Snap 51
Gamme d'alcool	0 % v/v à 100 % v/v	
Précision de l'alcool	0,2 % v/v	0,1 % v/v



EN SAVOIR PLUS



www.anton-paar.com/
apb-spirits-snap

Votre ticket d'entrée pour l'analyse en laboratoire

Alex 500: Alcool/extrait-mètre

Préparation simple des échantillons, interface intuitive

- Préparation standardisée de l'échantillon
- Remplissage semi-automatique
- Jusqu'à 40 identifiants d'échantillons uniques pour une utilisation et une évaluation des données simplifiées

Étalonnage et ajustement à une main

- Vérifiez l'exactitude des résultats sur Alex 500
- Effectuez un ajustement avec de l'eau si les résultats ne sont pas satisfaisants
- Mesurez toute la journée après un réglage du zéro avec de l'eau déminéralisée sans autre étalonnage

	Alex 500
Plage de masse volumique	0,95 g/cm ³ à 1,20 g/cm ³
Écart-type de répétabilité de la masse volumique	0,005 g/cm ³
Gamme d'alcool (spiritueux et liqueurs non turbides)	10 % v/v à 47 % v/v
Précision de l'alcool (spiritueux et liqueurs non turbides de moins de 100 g/L d'extrait total)	±0,2 % v/v
Précision de l'alcool (liqueurs non turbides de moins de 100 g/L à 450 g/L d'extrait total)	±0,4 % v/v



EN SAVOIR PLUS



www.anton-paar.com/
apb-spirits-alex500

La détermination du taux d'alcoolémie vient de devenir plus facile

Alcolyzer Spirits M : alcoomètre autonome

Prêt pour tous vos esprits

- Analysez le whisky, la vodka, le rhum, la tequila et le cognac avec une teneur en extraits allant jusqu'à 20 g/L
- Percez les secrets de chaque alcool grâce à des mesures précises
- Complétez l'Alcolyzer Spirits M avec divers modules de mesure ou utilisez-le comme solution autonome

Une analyse rapide, une vision instantanée

- Complétez votre analyse en moins de trois minutes
- Libérez la capacité du laboratoire grâce à un module complémentaire pour la détermination simultanée du pH
- Une précision extrême pour l'ensemble de votre gamme de produits, pas besoin de distillation

Une production flexible, un contrôle maximal

- Maintenez un contrôle précis sur le processus de mélange et les produits mis en bouteille
- Assurez la cohérence des profils de saveurs, harmonisez les mélanges avec précision et garantissez la qualité des spiritueux en bouteille

Automatisation au moyen de passeurs d'échantillons Xsample

- Remplissage semi-automatique avec Xsample 320
- Remplissage automatisé jusqu'à 24 échantillons en une seule fois avec Xsample 520



Alcolyzer Spirits M

Gamme d'alcool

35 % v/v à 65 % v/v

Répétabilité de l'alcool, s.d.

0,01 % v/v

EN SAVOIR PLUS



www.anton-paar.com/apb-spirits-alcolyzer-m

Une vitesse et une précision de niveau supérieur

DMA 4101, DMA 4501, DMA 5001 : nos densimètres de paillasse les plus rapides et les plus intelligents

Toujours supérieur : une expérience utilisateur révolutionnaire

La mesure précise de la masse volumique des fractions distillées est la méthode de référence internationalement reconnue pour la détermination de l'alcool. Utilisez-le en tant qu'instrument autonome ou étendez-le à une variété de modules de mesure.

Technologie avec un coup de pouce

- Précision de masse volumique à 4 chiffres en 20 secondes
- La méthode brevetée d'excitation pulsée garantit une précision, une répétabilité et une reproductibilité de pointe
- Stockage pour 10.000 mesures
- Le mode de mesure ultra-rapide stimule la productivité
- Décisions instantanées de réussite ou d'échec en matière de contrôle de la qualité en définissant des limites pour différents échantillons
- Conformité avec une gamme des normes de l'industrie
- Précision de masse volumique jusqu'à 6 chiffres
- Conversion automatisée en % v/v

Besoin d'une analyse à paramètres multiples ? Pas de problème

- Connectez votre appareil à divers modules de mesure Anton Paar pour obtenir un système de mesure qui surveille les paramètres de contrôle de qualité (gravité spécifique, extrait et calories)
- Mesure simultanée de plus de 50 paramètres clés
- Augmentez l'efficacité, la productivité et la sécurité avec des passeurs d'échantillons automatisés ou même un laboratoire de contrôle qualité entièrement automatisé

Fonctionnalités pour vous aider à tirer le meilleur parti de vos mesures

- FillingCheck™ détecte les microbulles en quelques secondes
- U-View™ montre une image zoomable de la cellule de mesure
- Compensation automatique des effets de la température grâce à ThermoBalance™
- Flux de travail guidés pour les utilisateurs
- Compatible avec AP Connect, notre logiciel d'exécution de laboratoire

	DMA 4101	DMA 4501	DMA 5001
Plage de masse volumique	0 g/cm ³ à 3 g/cm ³	0 g/cm ³ à 3 g/cm ³	0 g/cm ³ à 3 g/cm ³
Écart-type de répétabilité de la masse volumique	0,00001 g/cm ³	0,000005 g/cm ³	0,000001 g/cm ³
Plage d'alcool (fractions distillées)	0 % v/v à 100 % v/v	0 % v/v à 100 % v/v	0 % v/v à 100 % v/v
Précision d'alcool (fractions distillées)	0,05 % v/v	0,025 % v/v	<0,01 % v/v



EN SAVOIR PLUS



www.anton-paar.com/apb-spirits-dma

Flexible pour différentes applications

1 Analyse du moût/jus

Nos systèmes de mesure permettent de mesurer avec précision l'extrait apparent, le pH et la masse volumique. Améliorez la régularité, économisez du temps, de l'énergie, de l'eau et des coûts, tout en optimisant l'efficacité de l'empâtage grâce à un temps d'ébullition réduit. Extrayez le potentiel maximal de vos ingrédients, ce qui vous permet d'obtenir des résultats transformateurs et de garder une longueur d'avance sur la concurrence.

2 Contrôle de fermentation et analyse de lavage

Optimisez la fermentation en mesurant la masse volumique, l'alcool et le pH pour obtenir des produits de qualité constante, agir à temps, déterminer avec précision le point final et réduire le temps et les ressources.

3 Contrôle de la distillation

Garantissez des spiritueux de la plus haute qualité en déterminant avec précision la teneur en alcool d'un distillat grâce à la mesure de la masse volumique. Il élimine les coups d'avance et les feintes pour un produit pur. Notre densimètre garantit que seuls les spiritueux répondant aux spécifications d'embouteillage, de maturation ou de mélange sont mis sur le marché. Il contribue à une taxation adéquate de l'alcool et empêche la falsification des spiritueux. Grâce à ses mesures précises, le densimètre préserve l'intégrité et la réputation des spiritueux que vous produisez.

4 Stockage et mélange

Contrôlez la teneur en alcool, l'extrait total, la couleur, le pH et la masse volumique. En vérifiant précisément votre processus de mélange, vous pouvez affiner et ajuster le produit pour obtenir le résultat souhaité. Un contrôle permanent permet d'éviter les falsifications, ce qui garantit des spiritueux de qualité supérieure et une qualité constante du produit final. La mesure précise du taux d'alcool vous permet également de vous conformer aux exigences fiscales.

5 Sauvegarde des propriétés visuelles

Améliorez votre production de spiritueux de haute qualité grâce à la mesure de la turbidité, de l'extrait apparent et de la couleur, afin de garantir une filtration correcte, le respect de la législation, une qualité constante et la satisfaction de vos clients. La détermination précise de l'extrait apparent permet d'obtenir des saveurs équilibrées, et la mesure de la couleur et de la turbidité améliore l'attrait visuel. En éliminant la préparation des échantillons, les erreurs et la variabilité sont minimisées, ce qui permet d'obtenir des résultats fiables et reproductibles.

6 Mise en bouteille

Incorporez le contrôle de la concentration de saccharose et de sucre inverti dans votre production de liqueurs afin de maintenir la douceur idéale pour vos produits. Nos systèmes de mesure combinés garantissent la conformité aux normes et aux exigences légales et vous permettent d'obtenir une qualité de produit élevée et constante.



L'expérience du rêve

Vous rêvez d'un instrument intelligent qui vous indique le chemin de la mesure et qui, si vous vous trompez, vous ramène directement sur le bon chemin. Un instrument supérieur qui vous dit que votre mesure contient des bulles, vous montre l'image de la caméra et vous demande de la répéter. Un instrument aussi intuitif qu'un smartphone.

Conception de l'utilisabilité

Le logiciel qui équipe nos densimètres compacts et de table, d'autres ne peuvent qu'en rêver. C'est la raison pour laquelle les mesures sont si rapides et intuitives. Associé aux systèmes d'exploitation révolutionnaires, il garantit une convivialité maximale et une expérience similaire à celle d'un smartphone grâce à des profils spécifiques à l'industrie, plus de 30 flux de travail guidés pour l'utilisateur et plus de 200 tables de conversion disponibles.

Fonctionnalités intelligentes

Un instrument aussi intelligent qui pense pour vous : un débit d'échantillons efficace, une personnalisation du profil industriel, des diagnostics d'échantillons rapides avec le nouveau FillingCheck™ automatique piloté par algorithme et des mesures uniques fiables. La configuration automatisée de l'interface utilisateur spécifique à l'industrie offre une expérience de mesure prête à l'emploi et hors du commun.

Données de rêve : logiciel d'exécution de laboratoire AP Connect

Vous avez un rêve : celui d'un laboratoire libérateur, sans papier, qui élimine les erreurs de transcription et garantit la qualité des données. Vous avez un rêve : celui d'un laboratoire où les données dont vous avez besoin pour passer les audits sont disponibles en un clin d'œil, du bout des doigts. Il suffit de brancher l'instrument sur notre logiciel d'exécution de laboratoire AP Connect pour réaliser un laboratoire sans la moindre feuille de papier. AP Connect connecte vos instruments, communique les informations de mesure et garantit la conformité. Stockez 10 000 mesures dans un espace numérique unique, avec des rapports de sortie définis par l'utilisateur. Le logiciel est disponible en huit langues différentes.



Combinez pour un système de mesure supérieur

OPTIONS DISPONIBLES

Xsample 520	Abbemat 500	MCP 150
Xsample 320	Abbemat 300	MCP 100
PASSEUR D'ÉCHANTILLONS	INDICE DE RÉFRACTION	ROTATION OPTIQUE

Le cœur de nos systèmes de mesure ? Nos densimètres, leaders sur le marché. Choisissez parmi les options suivantes :

INSTRUMENTS PRIMAIRES
DMA 4501
DMA 5001

EN SAVOIR PLUS



www.anton-paar.com/apb-spirits-alcolyzer



pH	TURBIDITÉ	TENEUR EN ALCOOL
pH 3101	Haze 3001	Alcolyzer 3001 Spirits
		Alcolyzer 3001

OPTIONS DISPONIBLES

Systeme de mesure

Extensions modulaires



PASSEUR D'ÉCHANTILLONS

1

- Éliminez les erreurs de manipulation et gagnez du temps grâce à l'automatisation
- Réduire les coûts par mesure

Bénéficiez d'une gamme d'options d'automatisation. Qu'il s'agisse de mesures uniques ou de solutions à haut débit pour de grandes quantités d'échantillons par jour, nous avons une solution automatisée adaptée à votre activité.

INDICE DE RÉFRACTION

2

- Mesures de concentration précises : $\pm 0,0001$ nD à $\pm 0,00002$ nD
- Respectez les exigences relatives à la méthode d'analyse

Choisissez votre méthode pour chaque modèle Abbemat pour des mesures rapides et non destructives de l'indice de réfraction. Combinez un Abbemat avec un densimètre pour mesurer la teneur en alcool et en extrait de votre liqueur de crème.

ROTATION OPTIQUE

3

- Contrôle de température par effet Peltier intégré
- Processus d'étalonnage et de réglage guidés

L'ajout d'un polarimètre MCP 100/150 au système de mesure des spiritueux vous permet d'analyser directement les liqueurs contenant du saccharose. La rotation optique est mesurée pour en corriger l'impact sur le résultat de l'alcool et estimer la teneur en saccharose et en sucre inverti.

pH

4

- Mesure simultanée du pH dans une installation modulaire
- Possibilités de réglage entièrement guidées

Déterminez le pH ainsi que d'autres paramètres de qualité avec le module de mesure pH 3101. Il s'agit d'un paramètre crucial, en particulier lors du suivi de la fermentation.

ALCOOL ET COULEUR

5

- Mesure sélective de l'alcool en deux minutes
- Ajustement indépendant de l'échantillon avec de l'eau et une solution binaire éthanol/eau

Notre configuration modulaire combine l'Alcolyzer (y compris l'option couleur) avec des densimètres et d'autres modules. Choisissez parmi différentes variantes adaptées à la bière, au vin, aux spiritueux, ou une combinaison tout-en-un.

TURBIDITÉ

6

- Détecte les impuretés de toutes tailles de particules
- Conforme à différentes normes industrielles, telles que EBC, MEBAK et OIV

Haze 3001 applique la méthode de rapport approuvée avec mesure à trois angles (transmission 0°, lumière diffusée à 25° et 90°) pour éliminer l'influence de la taille des particules sur la valeur de turbidité. Cela vous permet de détecter les impuretés, de préserver les propriétés visuelles et même de refroidir la brume si vous l'associez à une unité de refroidissement.

Configurations recommandées

Concevez votre système de mesure des spiritueux, un composant à la fois

1

Pour l'analyse du moût et du jus

DMA 4501
+ Alcolyzer 3001 Spirits
+ pH 3101
+ Xsample 320

- Minimisez la perte d'extrait/sucre
- Augmentez la cohérence du processus
- Faites des gains de temps, d'énergie, d'eau et de coûts
- Meilleure efficacité du brassage grâce à la réduction du temps d'ébullition

2

Pour les liqueurs contenant du saccharose

DMA 4501
+ MCP 100
+ Alcolyzer 3001 Spirits
+ pH 3101
+ Xsample 520

- Pas de réglage spécifique au produit nécessaire
- Mesures jusqu'à 10 fois plus rapide qu'avec une distillation classique
- Aucune configuration initiale de la base de données d'étalonnage et de l'analyse de référence nécessaire

3

Pour préserver les propriétés visuelles et la libération du produit

DMA 5001
+ Alcolyzer 3001 Spirits avec option couleur
+ Haze 3001
+ pH 3101
+ Xsample 520

- Pas de distillation nécessaire pour la détermination de l'alcool
- Mesure de tous les échantillons : du moût au spiritueux
- Aucune influence sur l'alcool par d'autres éléments de l'échantillon
- L'analyse de la turbidité pour sécuriser les processus de filtration à froid
- Vérification/étalonnage entièrement automatique grâce aux SOP intégrées

DE NOMBREUSES
AUTRES
CONFIGURATIONS



www.anton-paar.com/apb-spirits-modulyzer



Configuration recommandée

1



Alcool | Extrait | Masse volumique | pH

2



Alcool | Extrait | Masse volumique
Concentration saccharose
Concentration sucre inverti | pH

3



Couleur | Teneur en alcool | Extrait
Masse volumique | Turbidité | pH

Paramètres

PLAGE DE MESURE			
Alcool	35 % v/v à 65 % v/v	15 % v/v à 40 % v/v (liqueur à base de saccharose)	35 % v/v à 65 % v/v
Masse volumique	0 g/cm ³ à 3 g/cm ³		
Couleur	-	-	0 EBC à 120 EBC
valeur pH (en option)	de pH 0 à pH 14		
Turbidité	-	-	0 EBC à 100 EBC

ÉCART-TYPE DE RÉPÉTABILITÉ			
Alcool	0,01 % v/v		
Density	0,000005 g/cm ³		0,000001 g/cm ³
Couleur	-	-	0,1 EBC
Valeur pH	0,02 dans la plage de pH 3 à 7		
Turbidité	-	-	0,3 % de la valeur mesurée + 0,02 EBC / 1,4 ASBC selon la suspension de référence formazine

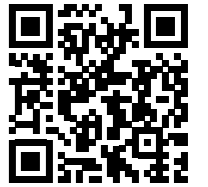
INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES			
Contrôle de la température	Thermostat Peltier intégré		
Quantité d'échantillon minimum	env. 35 mL d'échantillon dégazé par mesure		
Durée typique de mesure par échantillon	4 minutes (remplissage compris)		
Capacité d'échantillons	de 15 à 20 échantillons par heure		
Dimensions (L x l x H)	482 mm x 730 mm x 446 mm (19,0 in x 28,7 in x 17,6 in)	482 mm x 870 mm x 410 mm (19,0 in x 34,3 in x 16,2 in)	482 mm x 730 mm x 446 mm (19,0 in x 28,7 in x 17,6 in)
Alimentation électrique	CA 100 à 240 V, 50/60 Hz, fluctuation ±10 190 VA		

NORMES			
AOAC	-		Méthode 956.02 (430 nm)
TTB	Mesure de masse volumique pour le contrôle de la teneur en alcool pour des applications fiscales		

Marques commerciales **PEM (017985525), U-View (006834791), FillingCheck (006834725), Thermobalance (006835094)**

Fiable. Conforme. Qualifié.

EN SAVOIR PLUS



www.anton-paar.com/
service

Nos techniciens bien formés et certifiés sont prêts à assurer le bon fonctionnement de votre instrument.



Une disponibilité maximale

Quelle que soit votre intensité d'utilisation, nous vous aidons à maintenir votre appareil en parfait état et à protéger votre investissement. Pendant au moins 10 ans après l'arrêt d'un appareil, nous vous fournirons tout service et toute pièce de rechange dont vous pourriez avoir besoin.



Programme de garantie

Nous avons confiance en la haute qualité de nos instruments. C'est pourquoi nous proposons une garantie totale pendant trois ans. Veuillez simplement à respecter le calendrier d'entretien correspondant. Vous pouvez également prolonger la garantie de votre instrument au-delà de sa date d'expiration.



Durées de réponses courtes

Nous savons que c'est parfois urgent. C'est la raison pour laquelle nous répondons à votre demande dans un délai de 24 heures. D'excellentes personnes et non des assistances virtuelles sont à votre entière disposition pour vous aider.

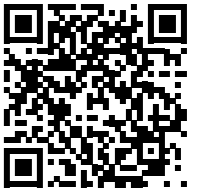


Un réseau mondial de service

Notre large réseau de service destiné à nos clients s'étend sur 86 sites avec un total de 600 ingénieurs de service certifiés. Où que vous soyez, il y a toujours un technicien de service Anton Paar à proximité.

Terminez votre analyse de spiritueux

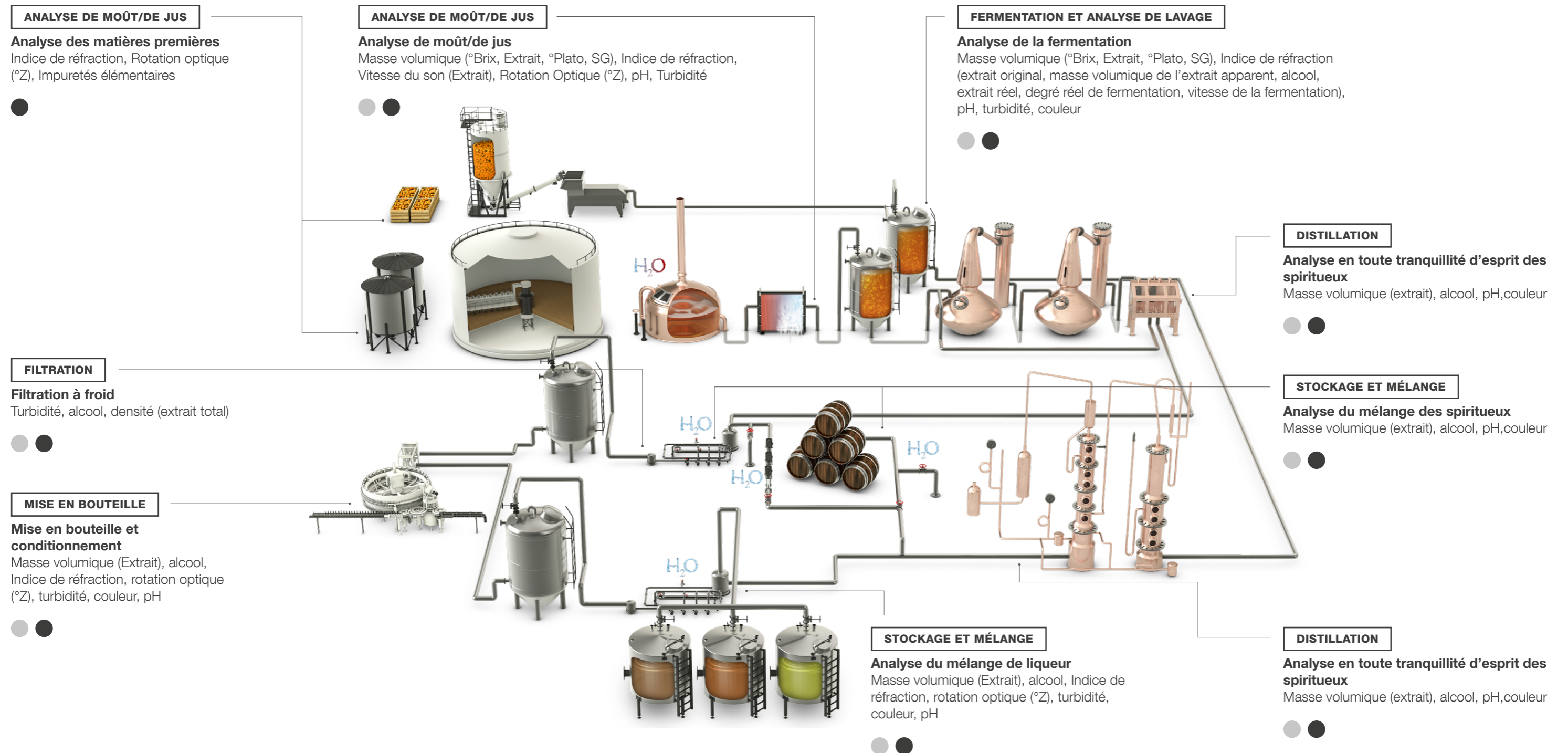
EN SAVOIR PLUS



www.anton-paar.com/
apb-spirits-process

Anton Paar est le premier fournisseur mondial à proposer une gamme complète de dispositifs d'analyse des spiritueux. Retraced de multiples paramètres - des matières premières entrantes à la dernière goutte de l'alcool - mesurés à n'importe quel endroit de l'usine grâce à plus de 20 instruments de laboratoire et de processus.

- Mesure en laboratoire (y compris les instruments portatifs)
- Mesure de process



Développez votre entreprise

Nos solutions d'analyse de spiritueux sont conçues pour évoluer avec vos besoins. Que vous souhaitiez intégrer la gestion des données, faire évoluer vos solutions analytiques ou mettre en œuvre l'analyse en ligne dans votre production, nous avons ce qu'il vous faut.

Mesure en ligne

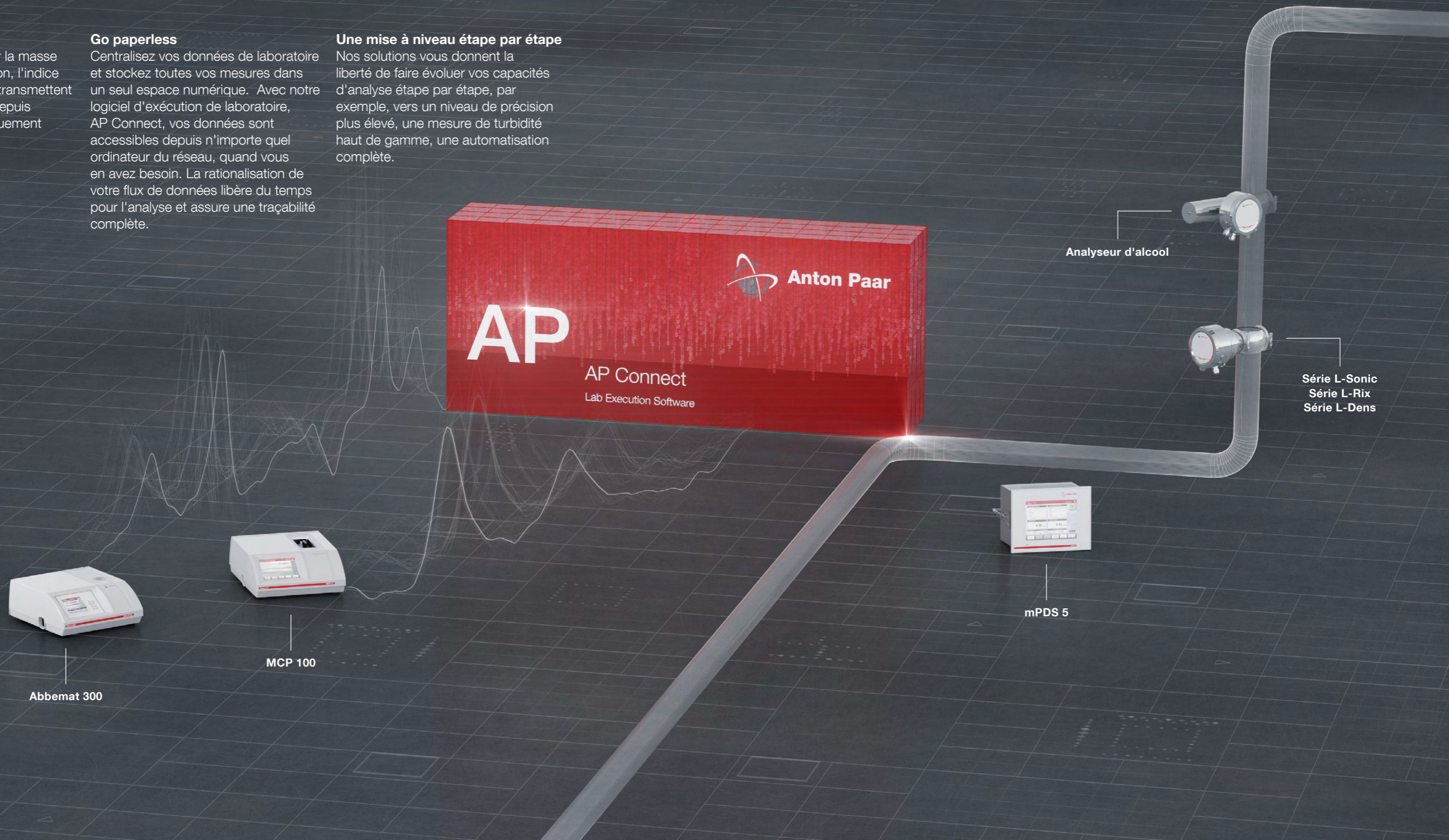
Les capteurs en ligne pour la masse volumique, la vitesse du son, l'indice de réfraction et la couleur transmettent les résultats directement depuis la ligne. Ils sont automatiquement calibrés et ajustés.

Go paperless

Centralisez vos données de laboratoire et stockez toutes vos mesures dans un seul espace numérique. Avec notre logiciel d'exécution de laboratoire, AP Connect, vos données sont accessibles depuis n'importe quel ordinateur du réseau, quand vous en avez besoin. La rationalisation de votre flux de données libère du temps pour l'analyse et assure une traçabilité complète.

Une mise à niveau étape par étape

Nos solutions vous donnent la liberté de faire évoluer vos capacités d'analyse étape par étape, par exemple, vers un niveau de précision plus élevé, une mesure de turbidité haut de gamme, une automatisation complète.



© 2024 Anton Paar GmbH | Tous droits réservés.
Les spécifications peuvent faire l'objet de modifications sans avis préalable.
XDLIP058FR-C