

Fibertec™ E

Sistema per l'analisi della fibra alimentare



Unità semiautomatica di incubazione e separazione per la determinazione quantitativa della fibra alimentare in vegetali, mangimi, alimenti, cereali, frutta e verdura, piante, ecc...

Caratteristiche:

- Scelta fra metodi AOAC, AACC, NMKL e Asp.
- Determinazione della fibra alimentare totale, solubile ed insolubile.
- Filtrazione simultanea e rapida di sei campioni.
- Beute di incubazione di forma speciale.
- Alta capacità di incubazione e separazione.
- Riproducibilità, S.D. <0,5% assoluta.
- Facile da usare.
- Consente risparmio di tempo, spazio e manodopera.

Descrizione:

Il sistema Fibertec™ E è un apparecchio per la determinazione rapida e razionale della fibra alimentare secondo il metodo enzimatico inclusi quelli approvati AOAC, AACC, NMKL e Asp.

Il Fibertec E è in grado di analizzare la fibra alimentare totale così come la fibra solubile ed insolubile.

E' inoltre utile nella preparazione dei campioni per successive analisi sulle frazioni fibrose, ad

esempio con tecniche cromatografiche o colorimetriche.

Il sistema completo comprende l'Unità di filtrazione ed il bagno termostatico agitato a 12 posizioni con possibilità di regolazione della temperatura da ambiente a 80 °C; inoltre la frequenza ed ampiezza dell'agitazione sono regolabili continuamente.

L'Unità di filtrazione consente di operare su sei campioni contemporaneamente ed include un sistema di deidratazione rapida.

La filtrazione viene accelerata attraverso un sistema integrato denominato "Pressure Mode". Una pressione inversa viene applicata per facilitare la filtrazione ed eliminare l'intasamento dei filtri.

Il tempo per la filtrazione varia in funzione del tipo di campione, normalmente è di 2 - 4 minuti per 100 ml di soluzione digerita.

Nelle determinazioni della fibra dietetica, insolubile e solubile la riproducibilità (deviazione standard) del Fibertec E risulta < 0,5% assoluta.

Descrizione del sistema:**Fibertec™ E**

- 1023 0001 Unità di filtrazione comprendente:
Modulo di filtrazione, beute per incubazione (4 conf. da 6), crogioli (tipo P2, 2 conf. da 6), 2 supporti per crogioli, 2 pompe di aspirazione ad acqua, 2 bottiglie a spray, tubazioni. Bagno termostatico agitato completo di: un cesto a 12 posti per beute da incubazione, coperchio trasparente.
- 1023 0002 Unità di filtrazione completa 115 V come sopra.

Accessori raccomandati:

- 1000 2081 Beute per incubazione (conf. di 6) racc. 4 conf
- 1000 1172 Crogioli, P2 (40-90 µm) conf. da 6, raccomandate 2 conf.
- 1000 0427 Cesto a 12 posti per beute da incubazione
- 1000 3316 Kit per 200 determinazioni della Fibra alimentare totale

Accessori:**Crogioli per filtrazione:**

- 1000 1174 Crogioli P0, 160-250 jim, (conf. da 6).
- 1000 1171 Crogioli P1, 90-150 ~un, (conf da 6).
- 1000 1173 Crogioli P3, 15-40 lim, (conf. da 6).
- 1000 1079 Supporto 6 crogioli
- 1093 Macinello Cyclotec™
- 1090 Macinello Cemotec™
- 1095 Macinello Knifetec™ con raffreddamento ad acqua

Per la determinazione delle proteine raccomandiamo i nostri apparecchi Kjeltec™

Vassoi porta beute in alternativa, per altre applicazioni:

- 1000 2203 Vassoi per beute E**, 50ml
- 1000 2204 Vassoi per beute E**, 100ml
- 1000 2205 Vassoi per beute E**, 250 ml
- 1000 2206 Vassoi per beute E**, 500 ml
- ** Erlenmeyer

Caratteristiche tecniche:**Unità di filtrazione:**

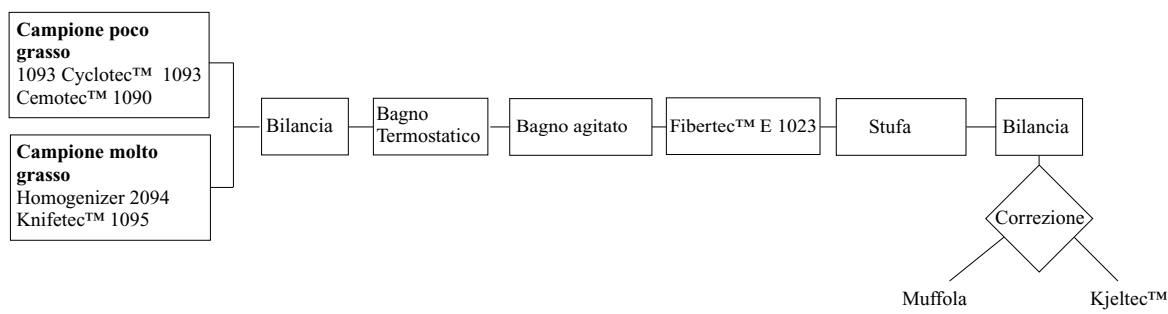
- Capacità per batch: 6 campioni
- Filtrazione: 2-4 ml/100 ml di soluzione digerita in funzione del campione
- Ripetibilità: S.D. <0,5% assoluto
- Volume beute: 600 ml

Bagno agitato:

- Capacità per batch: 12 beute
- Campo temperature: da ambiente ad 80°C
- Stabilità temperatura: ± 0.1°C
- Frequenza agitatore: 10-150 agitazioni/minuto
- Lunghezza spostamento: 0-50 mm

Requisiti per l'installazione:

Apparecchiatura	Alimentazione	Potenza richiesta	Dimensioni L × P × H cm	Peso Kg
Unità di Filtrazione 1023	100-120V, 50-60 Hz 210-230V, 50-60 Hz	8 W	77 × 28 × 50	24
Bagno agitato 1024	100-120V, 50-60 Hz 210-230V, 50-60 Hz	1500W	89 × 37 × 32	24

Schema completo per la determinazione della fibra alimentare:

Nell'intento costante di migliorare le caratteristiche e le prestazioni delle proprie apparecchiature FOSS si riserva il diritto di modificare senza preavviso le specifiche tecniche.

FOSS

FOSS Italia S.p.A
Via Belgio, N. 4/d
35127 Padova
Italy

Tel: +39 049 8287211
Fax: +39 049 8287222

fossitalia@foss.it
www.foss.dk