

# FoodALYT D 5 +



## NEU:

- Spart Zeit, Kosten und Ressourcen
- Optimale Vernetzung digitaler Komponenten gem. Industrie 4.0
- Bietet Komfort und Arbeitssicherheit

## Wasserdampfdestillierer mit separatem Titrator

### Anwendungsgebiete

- Stickstoffanalysen nach Kjeldahl (Proteine, Nitrat, Nitrit, Ammonium)
- Flüchtige Säuren, Lösungsmittel und Alkohole (Formaldehyd, Ethanol)
- Flüchtige Konservierungsmittel aus Fleischsalaten oder Fischkonserven
- Trennung von Alkoholen in Spirituosen (z. B. Eier- oder Sahnelikören) für spätere quantitative Analysen

### Ausstattung

- Nach Industrie 4.0 Ansprüchen und Vorgaben entwickelt
- Umfangreiche Programmspeicher: via 7" Touchscreen, Webinterface, Druck-/Drehknopf und Tastatur anwählbar
- Interne, komplette Ergebnisberechnung und Datenauswertung
- Datenexport via USB, LAN, WLAN, Bluetooth- sowie RS232-Schnittstellen auf PC oder USB-Stick
- Menüführung in verschiedenen Sprachen
- Individuelle Probenbenennung
- Verschiedene Aufschlussgläser einsetzbar

### Geräteeigenschaften

- Programmierbare, automatische Zugabe von NaOH, H<sub>2</sub>O und H<sub>3</sub>BO<sub>3</sub>
- Programmierbare Reaktions- und Destillationszeit
- Automatische Dampferzeugung
- Dampfleistung wählbar von 0 bis 100 %
- Programmierbare, automatische Absaugung der Probe und Vorlage

### Arbeits- und Umweltschutz

- Sicherheits-Türkkontaktschalter
- Optische und akustische Fehlermeldungen
- Separates Reinigungsprogramm
- Reduzierter Wasser- und Energieverbrauch durch Standby-Betrieb zwischen den Destillationen
- Füllstandsüberwachung für den Kanistersatz
- Betrieb im Bereich 110 und 240 Volt

### Optional

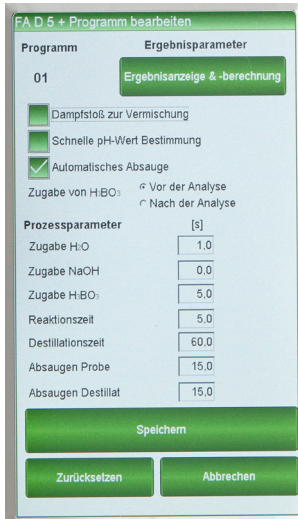
- Individuelles Service- und Wartungsangebot
- Komplettsystem mit Titrator, Tablett oder PC

### Zubehör

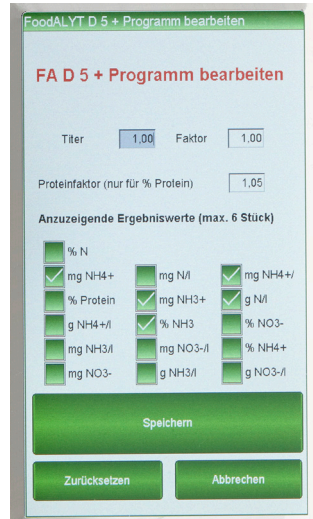
- Umfangreiches Zubehör (z. B. Kanister, Aufschlussgläser, Chemikalien etc.) auf Anfrage erhältlich

# FoodALYT D 5 +

## Wasserdampfdestillierer mit separatem Titrator



Startmenü Programmeingabe



Auswahl der Ergebnisparameter

### Technische Daten:

Netzanschluss:	110 - 240 V, 50 - 60 Hz
Leistung:	1700 W
Kühlwasserverbrauch:	ca. 3 l / min
Destillationszeit:	programmierbar
Vorratsbehälter:	beliebig groß - Empfehlung: F-KS Kanistersätze
Schnittstellen:	USB, LAN, WLAN, Bluetooth, RS232
Anzeige:	7" Touchscreen
Abmessungen (B x T x H):	ca. 43 x 39 x 71 cm
Gewicht:	ca. 30 kg

### Alle Geräte der FoodALYT D-Serie im Überblick:

Ausstattung	D 1000	D 2000	D 3000	D 4000	D 5000	D 5 +
7" Touchscreen						✓
Monochrom Display	✓	✓	✓	✓	✓	
Sprachwahl, beliebig viele Sprachen im Speicher	✓ 1)	✓ 1)	✓ 1)	✓ 1)	✓ 1)	✓
Programmspeicher						✓
Definition eigener Programme						✓
Automatische Zugabe von NaOH	✓ 2)	✓	✓	✓	✓	✓
Automatische Zugabe von H <sub>2</sub> O		✓	✓	✓	✓	✓
Automatische Zugabe von H <sub>3</sub> BO <sub>3</sub>				✓	✓	✓
Reaktionszeit programmierbar	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Destillationszeit programmierbar	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Dampfleistung einstellbar 0 - 100 %	✓ 3)	✓ 3)	✓ 3)	✓ 3)	✓ 3)	✓
Absaugung Probe manuell / programmierbar			✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓
Absaugung Vorlage manuell / programmierbar					✓ / ✓	✓ / ✓
Externer Titrator Anschluss					✓	✓
Füllstandsüberwachung Kanister	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Webinterface (Webserver)						✓
USB-Anschluss Vorder- / Rückseite						1 / 1
Ethernetanschluss (LAN)						✓
WLAN						✓
Bluetooth						✓
RS232 (SUB D 9 polig)	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Optische und akustische Fehlermeldung	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Anschluss für Tastatur kabelgebunden / drahtlos						✓
Darstellung Auswertung der Messergebnisse						✓
Kjeldahl-Aufschlussgläser einsetzbar	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Kjeldahl-Kolben einsetzbar	✓	✓	✓	✓	✓	✓

1) 4 Sprachen zur Zeit im Speicher

2) außer FoodALYT D 1000SP

3) 30 - 100 %

# FoodALYT

Robert-Hooke-Str. 8 · 28359 Bremen · Telefon 04 21 / 1 75 99-129  
www.foodalyt.de · info@foodalyt.de