

## Leckere Lebensmittel

### eine Angelegenheit für Quick-Brix™



#### Ergebnisse in drei Schritten

1. Probe auf das Prisma geben. 2. Lesetaste drücken. 3. Ergebnis ablesen. Quick-Brix™ ist benutzerfreundlich, genau und zuverlässig. Wischen Sie das Prisma mit einem Tuch sauber und kalibrieren Sie es mit einem einzigen Tastendruck und Wasser als Standardflüssigkeit. Einfach kinderleicht.



#### Durch das Testen der Rohstoffe

kann Geld gespart und die Lebensmittelqualität verbessert werden. Zutaten wie Obst, Marmelade, Sirup oder Honig haben oft einen entscheidenden Einfluss auf die Qualität des Endprodukts und machen einen bedeutenden Anteil der Produktkosten aus. Eine Brix-Messung der hochwertigen Zutaten kann schnell und einfach durchgeführt werden.



#### Durch das Testen der Produkte vor der Lagerung

können Kosten gespart und Verwechslungen vermieden werden. Quick-Brix™ ist benutzerfreundlich und passt in jede Jackentasche, sodass die Mitarbeiter am Wareneingang einen schnellen Test vor dem Entladen der LKWs durchführen können.



#### Eine Digitalmessung

vermeidet Ablesefehler und liefert unabhängig vom Bediener immer korrekte Ergebnisse.

- **Quick-Brix™ 60** führt Brix-Messungen in einem Bereich von 0 – 60 % mit einer Genauigkeit von  $\pm 0,2$  % durch
- **Quick-Brix™ 90** führt Brix-Messungen in einem Bereich von 0 – 90 % mit einer Genauigkeit von  $\pm 0,1$  % durch.

Ein eingebauter Sensor erfasst die Temperatur der Proben, Quick-Brix™ rechnet die Messwerte automatisch auf eine Bezugstemperatur von 20 °C um.



#### Quick-Brix™ 60 & Quick-Brix™ 90 Freund der Lebensmittelhersteller

Die Produktion leckerer Lebensmittel bedingt qualitativ hochwertige Zutaten. Diese sind meist natürlichen Ursprungs und damit Qualitätsschwankungen unterworfen.

QuickBrix™ vereinfacht die Wareneingangskontrolle der Zutaten und stellt damit eine gleich bleibend hohe Produktqualität und Kundenzufriedenheit sicher.

## Technische Daten

Quick-Brix™ ist in zwei Versionen erhältlich:

**Quick-Brix™ 60** hat einen Messbereich von 0 – 60 % Brix, eine Auflösung von 0.1 % Brix und eine Genauigkeit von 0.2 % Brix. Das Gerät eignet sich besonders zur Bestimmung des optimalen Erntezeitpunkts für Obst- und Gemüsesorten, wie z. B. Trauben, Beeren oder Tomaten.

**Quick-Brix™ 90** hat einen Messbereich von 0 – 90 % Brix, eine Auflösung von 0.1 % Brix und eine Genauigkeit von 0.1 % Brix. Das Gerät ist besonders für Rohmaterialanalyse, Prozess- und Qualitätskontrolle bei der Herstellung von Säften, Limonaden und Nahrungsmitteln geeignet.

	Quick-Brix™ 60	Quick-Brix™ 90
Messbereich	0 – 60 % Brix	0 – 90 % Brix
Auflösung	0.1 % Brix	0.1 % Brix
Genauigkeit	0.2 % Brix	0.1 % Brix
Anwendungen	Obst- und Gemüse, Sossen, Würzmittel, Sirupe, Gelees, Kaffee	Getränke, Säfte, Konzentrate, Marmeladen, Honig, Kondensmilch



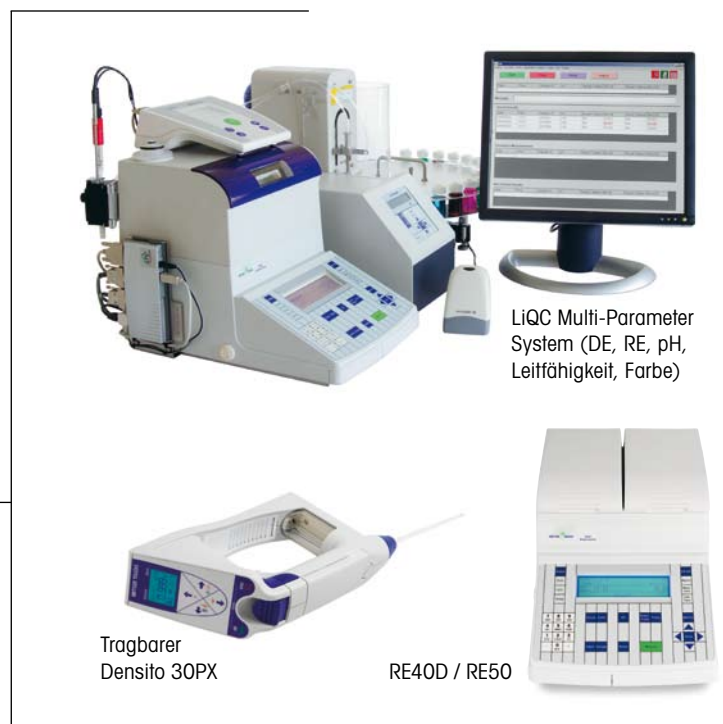
## Bestellinformationen

Beschreibung	Referenz
Quick-Brix™ 60	51324800
Quick-Brix™ 60 T <sup>1)</sup>	51324801
Quick-Brix™ 90	51324900
Quick-Brix™ 90 T <sup>1)</sup>	51324901

<sup>1)</sup> minimale Bestellmenge 25 Stück oder ein Mehrfaches von 25

## Komplettes Portfolio an Dichte- und Brechungsindex-Messgeräten:

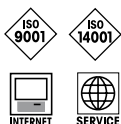
METTLER TOLEDO verfügt über ein komplettes Angebot an tragbaren Instrumenten und Tischgeräten zur Dichte- und Brechungsindexbestimmung. Die Instrumente sind in verschiedenen Konfigurationen erhältlich, vom einfachen, kosteneffektiven Einzelgerät bis zu kompletten Messlösungen für automatische Multiparameteranalysen.



LiQC Multi-Parameter System (DE, RE, pH, Leitfähigkeit, Farbe)

Tragbarer Densito 30PX

RE40D / RE50



Qualitätszertifikat ISO9001  
Umweltmanagementsystem ISO14001  
Internet: [www.mt.com](http://www.mt.com)  
Weltweiter Kundenservice

Technische Änderungen vorbehalten  
© 08/2007 Mettler-Toledo AG  
Gedruckt in der Schweiz, 51724580  
MarCom Analytical

[www.mt.com/quickbrix](http://www.mt.com/quickbrix)

Für mehr Informationen