

## Himmlische Himbeeren eine Angelegenheit für Quick-Brix™



### Ergebnisse in drei Schritten

1. Einen Spritzer Himbeersaft auf das Prisma geben.
2. Lesetaste drücken.
3. Ergebnis ablesen.

Quick-Brix™ 60 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.



### Häufige Reifetests

sorgen für bessere Beeren. Alle Beeren müssen die Supermarktregale bzw. die Weiterverarbeitungsanlagen genau im richtigen Moment erreichen.

Mit Quick-Brix™ 60 funktioniert die Bestimmung des Refraktometerwerts (Brix) so einfach, dass sie täglich wiederholt werden kann, um Beeren mit einem idealen Reifegrad zu ernten.



### Eine Messung vor Ort

reduziert Fehler, liefert schnellere Ergebnisse und verhindert eine Verwechslung der Proben.

Quick-Brix™ 60 ist spritzwassergeschützt, passt in jede Jackentasche und liefert über viele Jahre zuverlässige Ergebnisse.



### Eine Digitalmessung

vermeidet Ablesefehler und liefert unabhängig vom Bediener immer korrekte Ergebnisse. Das Quick-Brix™ 60 führt Brix-Messungen in einem Bereich von 0 – 60 % mit einer Genauigkeit von  $\pm 0,2$  % 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

#### Freund der Beerenbauern

Die Produktion himmlischer Himbeeren erfordert Wissen, Geduld und die richtigen Werkzeuge. Das Messen der Zuckerkonzentration (Brix) der Beeren dient dazu, den optimalen Erntezeitpunkt zu bestimmen, damit die Beeren mit genau dem richtigen Reifegrad bei den Kunden bzw. den Weiterverarbeitungsanlagen eintreffen.

Mit Quick-Brix™ 60 im handlichen Taschenformat können Brix-Messungen genau und zuverlässig durchgeführt werden, wodurch erstklassige Beeren kultiviert und zu schmackhaften Lebensmittelprodukten verarbeitet werden können.

## 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 1)	51324801
Quick-Brix™ 90	51324900
Quick-Brix™ 90 T 1)	51324901

1) minimale Bestellmenge 25 Stück oder ein Mehrfaches von 25

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

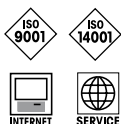
METTLER TOLEDO verfügt über ein komplettes Angebot an tragbaren Instrumenten und Tischgeräten zur Dichte- und Brechungsindexbestimmung. Die Instrumente sind in verschiedenen Konfigurationen erhältlich, vom einfachen, kosteneffektiven Einzelgerät bis zu kompletten Messlösungen für automatische Multiparameteranalysen.



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, 51724575  
MarCom Analytical

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

Für mehr Informationen