

# FoodALYD



## FoodALYD D 1000, 2000, 3000, 4000, 5000 Wasserdampfdestillierer

Kleine „Viel-Köner“ in der Probenvorbereitung sind die Wasserdampfdestillierer FoodALYD D. Mit diesen Geräten können Proteine, Nitrat, Nitrit, Ammonium, flüchtige Säuren, Ethanol, Formaldehyd etc. in unterschiedlichsten Proben erfasst werden. Ein typisches Anwendungsgebiet ist die nachgeschaltete Behandlung von Kjeldahl-Aufschlüssen, um Ammoniak in eine Säurevorlage zu destillieren. Weiterhin können flüchtige Konservierungsmittel aus Fleischsalaten oder Fischkonserven destilliert werden, um anschließend eine photometrische Bestimmung durchzuführen. Ebenso dienen Wasserdampfdestillierer zur Trennung von Alkoholen in Spirituosen (z. B. Eier- oder Sahnelikören) für eine spätere quantitative Analyse.

Die besondere Vielseitigkeit der FoodALYD D Geräte wird durch ihre zusätzliche Nutzung in der Wasser- / Umweltchemie zur Bestimmung von flüchtigen, organischen Säuren (z. B. in Klärschlamm) unterstrichen.

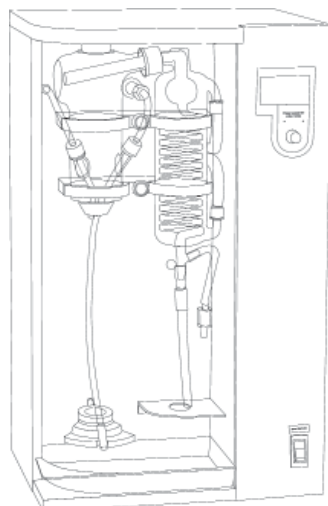
Mit FoodALYD liefern wir erfahrene und praxistaugliche Systeme - Made in Germany - mit einem ausgewogenen Kosten-Nutzen-Verhältnis.

Sämtliche Produkte sind **CE** konform und zertifiziert.

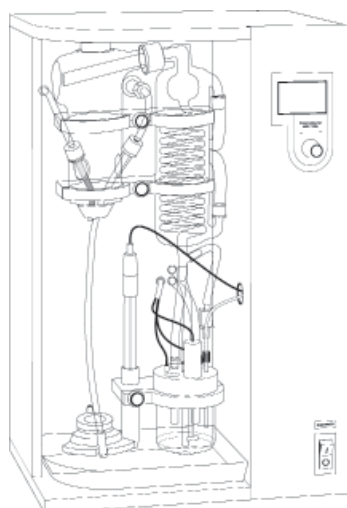
- Standby-Betrieb zwischen den Destillationen.
- Besonders einfache und schnelle Programmierung per Einknopf-Bedienung.
- Start / Ende der Destillation über Zeiteingabe.
- Optische und akustische Fehlermeldungen.
- Sicherheits-Türkontaktschalter.
- Menüführung in unterschiedlichen Landessprachen möglich.
- Separates Spülprogramm.
- Programmierbare Reaktions- und Destillationszeit.
- Automatische Dampferzeugung.
- Dampfleistung einstellbar von 30 bis 100 %.
- Füllstandsüberwachung für den Kanistersatz.
- Unterschiedliche Aufschlussgläser einsetzbar.

# FoodALYT D 1000, 2000, 3000, 4000, 5000

## Wasserdampfdestillierer



FoodALYT  
D 1000



FoodALYT  
D 5000

### Einsatzmöglichkeiten:

FoodALYT D 1000:	• Automatische Zugabe von NaOH.
FoodALYT D 2000:	• Automatische Zugabe von H <sub>2</sub> O und NaOH.
FoodALYT D 3000:	• Automatische Zugabe von H <sub>2</sub> O und NaOH. • Automatische Absaugung der Probenreste.
FoodALYT D 4000:	• Automatische Zugabe von H <sub>2</sub> O und NaOH. • Automatische Zugabe von H <sub>3</sub> BO <sub>3</sub> . • Automatische Absaugung der Probenreste.
FoodALYT D 5000:	• Automatische Zugabe von H <sub>2</sub> O und NaOH. • Automatische Zugabe von H <sub>3</sub> BO <sub>3</sub> . • Automatische Absaugung der Proben- und Titrationsreste. • Anschlussmöglichkeit für externen Titrator und Drucker.

### Technische Daten:

Netzanschluss:	230 V, 50 Hz
Leistung:	1700 W
Kühlwasserverbrauch:	ca. 3 l / min
Destillationszeit:	ca. 2 bis 3 min je Probe
Vorratsbehälter:	beliebig groß - Empfehlung: F-KS Kanistersätze
Schnittstelle:	RS232
Anzeige:	LCD
Abmessungen (B x T x H):	ca. 41 x 39 x 71 cm

### Lieferumfang:

Die Wasserdampfdestillierer werden als Komplett-Systeme inklusive Glassatz geliefert.

### Bestell-Informationen:

Typ	Anzahl Programme	Gewicht kg	VE	Best.-Nr.
FoodALYT D 1000	1	ca. 23	1	4700014
FoodALYT D 2000	1	ca. 23	1	4700015
FoodALYT D 3000	1	ca. 26	1	4700016
FoodALYT D 4000	99	ca. 26	1	4700017
FoodALYT D 5000	99	ca. 27	1	4700018



Robert-Hooke-Str. 8 · 28359 Bremen · Telefon 04 21 / 1 75 99-372  
www.omnilab.de · foodalyt@omnilab.de

**Flexibel. Verlässlich. Persönlich.**