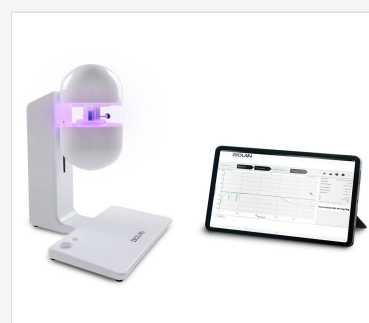




ANALISADOR ENZIMÁTICO

BIOLAN-BIOSSENSOR BIO 3000

O BIO 3000 é um biossensor enzimático específico, rápido, preciso e fácil de usar simples e econômico, para a quantificação de diferentes parâmetros de interesse para a indústria alimentícia. Analisa parâmetros como: Sulfito, Histamina e ácido Malico em produtos como: atum, farinha de peixe, molho de peixe, camarão, outros crustáceos, água de coco, laticínios, vinho, mosto e frutas desidratadas.

Características Técnicas

BIOLAN-BIOSSENSOR BIO 3000

- Tempo médio de análise: 2 minutos;
- Biotestes disponíveis: Específicos para cada parâmetro que permite entre 10 e 125 análises.
OBS: Necessário cotar separadamente para cada aplicação;
- Conexão: Dotado de conectividade digital a uma plataforma que facilita a rastreabilidade e análise de dados, bem como a gestão do processo analítico.;
- Dimensões: 37,8×24,5×25,5 cm;

Benefícios e Vantagens

- Tempo médio de análise: 2-3 minutos
- Utiliza biotestes específicos para cada parâmetro que permite entre 10 e 125 análises
- Fácil de usar através de um aplicativo
- Conexão: Dotado de conectividade digital a BIOLANglobal 2.0, plataforma que facilita a rastreabilidade e análise de dados, bem como a gestão do processo analítico. Dimensões otimizadas (37,8×24,5×25,5 cm)
- Preparação mínima da amostra
- Não utiliza reagentes agressivos