

**FUNKE
GERBER**

SIMAS™



Лабораторное оборудование

для анализа пива





Уважаемые дамы и господа,

Со времени основания нашей компании в 1904 году наша деятельность была сосредоточена на анализе молока. Теперь, после почти 100 лет трезвости, мы с удовольствием внесем свой вклад в производство оборудования для анализа пива. На основании нашего опыта в анализе молока мы разработали новый прибор, "FermentoStar". Кроме того, мы расширили ассортимент нашего оборудования для анализа пива и выпустили специальный каталог для пивоваренных предприятий. Наш ассортимент охватывает полный спектр оборудования для анализа пива. Если у вас есть какие-то пожелания по доставке оборудования, не входящего в нашу программу, обратитесь к нам без колебаний. Мы будем рады сделать вам подходящее предложение, как только это станет возможным.

С надеждой на успешное деловое сотрудничество

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "K. Schürb". The signature is written in a cursive style.

К. Шафер, управляющий директор, инженер .

Содержание

Предисловие	
Funke-Dr. N. Gerber Партнер предприятий молочной промышленности с 1904 г Работает в области анализа пива с 2003 г	4
Сахарометры различных типов для пивоваренных предприятий	5
Спиртометры Различных типов для пивоваренных предприятий	7
Измерение плотности различные ареометры	8
FermentoStar, новые пути анализа пива Новый прибор для определения спирта, начального сусла и экстракта	10
Водяные бани Универсальные лабораторные бани общего назначения	10
Условия продажи и доставки	11



Funke-Dr.N.Gerber Labortechnik GmbH

Партнер предприятий молочной промышленности с 1904 г

Работает в области контроля качества пива с 2003 г.

В течение 100 лет компания Funke-Gerber оставалась важным партнером предприятий как немецкой, так и иностранной молочной промышленности. Одной из самых важных сторон нашей деятельности является производство лабораторного оборудования для анализа молока и пищевых продуктов.

В 2003 г на рынок был выпущен новый прибор для анализа пива.

До сих пор нашей основной деятельностью является производство центрифуг, бутирометров и другого оборудования для определения жирности согласно Dr. N. Gerber. В дополнение к классическому оборудованию, которое может использоваться в полевых условиях, уже 20 лет наша компания производит современное электронное оборудования для анализа молока. Эти приборы заслужили признание благодаря своей точности, надежности и особенно простоте эксплуатации. Многие лаборатории пользуются им уже многие годы.

Новый прибор "FermentoStar", разработанный для определения составных частей пива, открывает новую эру в плановом контроле качества пива.



Наши настоящие знания, а также постоянная исследовательская работа и разработка новой продукции создали компании Funke-Gerber превосходную репутацию в лабораториях. Наше сотрудничество с многочисленными партнерами по бизнесу основано на взаимном доверии. Благодаря им компания Funke-Gerber представлена почти во всех странах мира и поставляет свою продукцию в мировом масштабе.

Компания Funke-Gerber является символом качества, надежности и постоянства с 1904 г.



Продукция

Компания разрабатывает, производит и продает по всему миру следующее оборудование: лабораторные приборы для анализа пива и молочных продуктов, а также лабораторное оборудование общего назначения.

Деятельность

Проектирование и оборудование лабораторий "под ключ" на предприятиях:

- молочной промышленности
- пивоваренной промышленности.

Адрес:

Funke-Dr. N. Gerber Labortechnik GmbH
Ringstraße 42 · 12105 Berlin

Telefon: (+49-30) 702 006-0

Fax: (+49-30) 702 006-66

E-Mail: kontakt@funke-gerber.de

Website: www.funke-gerber.de



Сахарометр для пивоваренных предприятий

Начало шкалы сверху, стандартная температура. 20 °С; с термометром +5..25/0,2 °С (с коррекцией) . РТВ I 3685 а-е/29

	пределы измерений [%масс.]	цена деления [%масс.]	длина [мм]	офиц. калибровка возможна
2500	0 - 5	0.1	400	х
2501	5 - 10	0.1	400	х
2502	10 - 15	0.1	400	х
2503	15 - 20	0.1	400	х
2504	20 - 25	0.1	400	х



Стандартный сахарометр

Начало шкалы снизу. Стандартная температура. 20 °С
Термометр .+10..30/0,2 °С (с коррекцией) . РТВ 1626/30

	пределы измерений [%масс.]	цена деления [%масс.]	длина [мм]	офиц. калибровка возможна
2510	0-10	0.1	370	х
2511	10-20	0.1	370	х
2512	20-30	0.1	370	х
2513	0-20	0.1	450	х
2514	0.9-14.5	0.1	380	
2515	9.9-25.4	0.1	380	
2516	0-12	0.1	420	

Стандартный сахарометр.

Начало шкалы снизу. Стандартная температура 20 °С, с термометром 0..30/0,5 °С (с коррекцией).

	пределы измерений [%масс.]	цена деления [%масс.]	длина [мм]	офиц. калибровка возможна
2520	0- 3	0.05	400	
2521	3- 6	0.05	400	
2522	6- 9	0.05	400	
2523	9-12	0.05	400	
2524	12-15	0.05	400	
2525	15-18	0.05	400	
2526	18-21	0.05	400	
2527	21-24	0.05	400	

Карманный сахарометр

Стандартная температура 20 °С, с термометром 0..30/1.0 °С (с коррекцией)

	Пределы измерений [%масс.]	Цена деления [% масс.]	Длина, [мм]	Офиц. калибровка возможна
2530	0 - 7	0.1	275	х
2531	7 - 14	0.1	275	х
2532	14 - 21	0.1	275	х
2533	21 - 28	0.1	275	х

Сахарометр для измерения в сосуде

Начало шкалы сверху, стандартная температура 6 °С

	Пределы измерений [%масс.]	Цена деления [% масс.]	Длина, [мм]	Офиц. калибровка возможна
2540	0..10	0.1	650	
2541	0..20	0.2	650	

Сахарометр для измерения в процессе ферментации (Fermentation-Saccharimeter)

Начало шкалы сверху, стандартная температура 20 °С, с термометром 10-30 °/0,5 °С (с коррекцией).

	Пределы измерений [%масс.]	Цена деления [% масс.]	Длина, [мм]	Офиц. калибровка возможна
2550	-1..+2	0.05	255	
2551	0..3	0.05	255	
2552	2..5	0.05	255	

Сахарометр Брикса

(для лимонада и фруктовых соков). Стандартная температура 20 °С, с термометром .0..40/1.0 °С (с коррекцией).

	Пределы измерений [%Брикс]	Цена деления [%Брикс]	Длина, [мм]	Офиц. калибровка возможна
2560	0 - 50	0.5	380	
2561	30 - 80	0.5	380	
2562	53 - 75	0.1	450	
2563	0 - 15	0.1	380	
2564	30 - 45	0.1	380	
2565	45 - 60	0.1	380	
2566	30 - 50	0.1	400	
2567	50 - 70	0.1	400	

Спиртометр EG класс II

Стандартная температура 20 °С, с термометром 5..25/0.2 °С

	Пределы измерений [%об.]	Цена деления [%об.]	Длина [мм]	Возможность офиц. калибровки
2570	0 - 10	0.1	400	x
2571	10 - 20	0.1	400	x
2572	20 - 30	0.1	400	x
2573	30 - 40	0.1	400	x
2574	40 - 50	0.1	400	x
2575	50 - 60	0.1	400	x
2576	60 - 70	0.1	400	x
2577	70 - 80	0.1	400	x
2578	80 - 90	0.1	400	x
2579	90 -100	0.1	400	x



Спиртометр EG класс III

согл. DIN 12803 станд. темп. 20 °С, с термометром 5..25/0.2 °С

	Пределы измерений [%об.]	Цена деления [%об.]	Длина [мм]	Возможность офиц. калибровки
2580	0 - 5	0.1	330	x
2581	5 - 10	0.1	330	x
2582	10 - 15	0.1	330	x
2583	15 - 20	0.1	330	x
2584	20 - 25	0.1	330	x
2585	25 - 30	0.1	330	x
2586	30 - 35	0.1	330	x
2587	35 - 40	0.1	330	x
2588	40 - 45	0.1	330	x
2589	45 - 50	0.1	330	x
2590	55 - 60	0.1	330	x
2591	60 - 65	0.1	330	x
2592	65 - 70	0.1	330	x
2593	70 - 75	0.1	330	x
2594	75 - 80	0.1	330	x
2595	80 - 85	0.1	330	x
2596	85 - 90	0.1	330	x

	Пределы измерений [%об.]	Цена деления [%об.]	Длина [мм]	Возможность офиц. калибровки
2597	90- 95	0.1	330	х
2598	95-100	0.1	330	х
2599	98-103	0.1	330	х

Спиртометр для дистиллята 2 мл

Станд. темп. 20 °С, с термометром 10..30/0.5 °С

	Пределы измерений [%об.]	Цена деления [%об.]	Длина [мм]	Возможность офиц. калибровки
2610	0 - 10	0.2	250	х
2611	10 - 20	0.2	250	х
2612	20 - 30	0.2	250	х
2613	30 - 40	0.2	250	х
2614	10 - 67	0.5	450	х
2615	65 -100	0.2	470	х
2616	0 -100	1.0	470	х
2617	0 -100	1.0	265	
6710	0 -100	1.0	290	

Гидрометр для рассолов / ° Боме

0 – 30 °Б: Т = 15 °С, прибл.. 240 x 17 мм

6680 без термометра

6681с термометром , 0 – 40 °С

Гидрометр для воды в бойлерах

DIN 12791, М 100, 20 °С, без термометра

прибл. 250 x 20 мм

6690 1,000 – 1,100 : 0,002 г/мл

Гидрометр для воды, подаваемой в бойлеры

согл. Аммеру

6700 300/22 мм, -1,2 – +2: 1/10 °Б

По желанию возможна поставка любых термометров и сахарометров, прошедших официальную калибровку.



Гидрометр

DIN 12791, для различных жидкостей, М 50,
без термометра, T = 20 °С, 270 x 24 мм

6740 1.000 – 1.050 : 0.001 г/мл

6741 1.050 – 1.100 : 0.001 г/мл

6742 1.100 – 1.150 : 0.001 г/мл

6743 1.150 – 1.200 : 0.001 г/мл

По желанию возможна поставка любых термометров и сахарометров,
прошедших официальную калибровку.

Дополнения для гидрометров

6809 Подставка-цилиндр для гидрометров с основанием 80 мм,
внутренним диаметром 35 мм и высотой 400 мм.

6810 Подставка с карданным подвесом для цилиндра,
210/22 мм

6830 Подставка с подвесом для цилиндра, с over-
flow, подходит для любых гидрометров.
Включает лоток для стока, трубки и зажим.

6832 Подставка для гидрометров (макс. 18 шт.), диаметр
до 18 мм (подходит для длинных и коротких)



FermentoStar

Новые способы анализа пива

Традиционным способом анализа алкогольных напитков всегда было использование двух приборов с разным принципом измерения, например, измерение плотности механическим осциллятором и рефрактомером.

Принцип:

В недавно разработанном приборе "FermentoStar" используется термоаналитические методы измерения в сочетании с математическими алгоритмами. Перед измерением пробы пива нужно удалить из нее газ простым бумажным фильтром. Прибор забирает необходимый объем пробы (18 мл) и начинает анализ с ее нагрева. Во время нагрева проводятся измерения при разных температурах, во время которых определяется содержание различных химических составляющих. Результаты (содержание спирта, реальное содержание экстрактивных веществ и начального сусла) выводятся на дисплей и печатаются на принтере. Весь процесс занимает примерно 2 минут. Разрешающая способность--0,01% для каждого компонента.

Управление/ калибровка:

Прибор имеет всего три кнопки, и управление производится с помощью меню. Прибор калибруется по стандартному образцу пива. В памяти можно сохранить до 20 калибровочных кривых (например, для пильзенского пива, светлого и солодового пива. Все измеряемые параметры (содержание спирта, реальное содержание экстрактивных веществ и начального сусла) калибруются автоматически в одну стадию. Необходимо также ввести стандартные параметры стандартного образца пива.

Интерфейс/ дополнения:

Прибор снабжен последовательным интерфейсом для соединения с персональным компьютером (программное обеспечение входит в комплект), а также параллельным интерфейсом для вывода на печать (термический принтер входит в комплект).

Создание этого прибора упростило анализ пива.





FermentoStar

Прибор для автоматического анализа пива

Процентное содержание спирта, начального сусла, экстрактивных веществ, видимое содержание экстрактивных веществ.

3570 Готовый к применению прибор, включая принтер

3563 Моющий раствор, 500 мл

Термический принтер

Принтер для распечатки (6 В пост. тока), подключается непосредственно к прибору FermentoStar, см. бумагу в рулонах 715

7151

Бумага для термического принтера в

7157 рулонах (для 7151)



WB 436-D Универсальная водяная баня (с цифровым индикатором)

Цифровой индикатор температуры (фактической), цифровой регулятор температуры, датчик РТ 100 (платиновый).

Таймер (от 1 до 99 мин., со звуковой сигнализацией)

3707



WB 436-A Универсальная водяная баня (с аналоговым регулятором)

Подобна 3707, но с аналоговым регулятором температуры (круглой ручкой), есть индикатор для отображения температуры; термометр (входит в комплект). Термостатический регулятор.

3708



Сроки и условия доставки и оплаты

1. Следующие сроки и условия относятся к любым заказам. Любое изменение имеет силу только при письменном подтверждении с нашей стороны. Любое устное соглашение по телефону или через торгового представителя действительно только после письменного подтверждения.
2. Стоимость, число предметов и сроки доставки каждого заказа могут изменяться.
3. Все цены относятся к продукции на складе в Берлине без стоимости перевозки.
4. Оплату по счету-фактуре необходимо произвести не позднее 30 дней после даты его выставления независимо от каких-либо ошибок.
5. Товары остаются собственностью продавца до их полной оплаты, включая иски, подлежащие оплате в будущем.
6. Указанные сроки доставки приблизительны и могут изменяться. Время доставки отсчитывается с даты подтверждения заказа, но только после заключения окончательного письменного договора по заказу.
В случае невозможности доставки заказа в силу непредвиденных обстоятельств (форс мажор) или не зависящих от нас или наших субподрядчиков причин мы имеем право отсрочить доставку или расторгнуть договор покупки без каких-либо претензий по поводу ущерба со стороны заказчика. Требования заказчика о возмещении убытков в результате отсроченной доставки не принимаются, в том числе после истечения продленного срока, установленного заказчиком.
Заказчик имеет право только расторгнуть договор, если мы окажемся не в состоянии произвести доставку в течении продленного срока, указанного покупателем в письменной форме.
7. Ответственность за возможные риски при доставке лежит на покупателе. Она переходит к покупателю с момента отгрузки товара с нашего склада.
8. На наши инструменты и приборы предоставляется гарантия на срок 6 месяцев с даты выставления счета. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные износом, неправильной эксплуатацией или неосторожным обращением. Гарантийные обязательства предусматривают замену или ремонт дефектного прибора на наше усмотрение. Требования одностороннего расторжения договора или снижения цены не принимаются.
Перевозка инструментов, приборов и запасных частей производится за счет покупателя. Отправка отремонтированных или замененных приборов или частей производится за счет продавца.
9. Все гарантийные обязательства отменяются в случаях самостоятельного ремонта или замены частей приборов покупателем или третьими лицами.
Претензии по поводу неполной или ошибочной доставки, а также очевидных дефектов, должны предъявляться в письменной форме не позднее 8 дней после получения товаров. О дефектах, обнаруженных позже, следует сообщать немедленно после их обнаружения. Если о дефектах не сообщается вовремя, гарантийные обязательства прекращают действовать.
10. Обработка заказов и доставка производятся из Берлина, и в случае каких-либо конфликтов, возникших вследствие договора, они будут рассматриваться в соответствии с законодательством Германии. Аннулирование какой-либо части этих условий не означает отмены всего договора.



ЗАКАЗЫ НАПРАВЛЯТЬ:

**АВТОРИЗОВАННЫЙ ДИСТРИБЬЮТОР НА
ТЕРРИТОРИИ РОССИИ, УКРАИНЫ И
БЕЛОРУССИИ**

Компания "СИМАС"
Москва, Варшавское ш., д. 125 стр. 1
тел. (495)311-22-09, 319-22-78, 781-21-58.
980-29-37
info@simas.ru
www.simas.ru

Филиал компании "СИМАС" в Украине:
simaslab@ukrpost.ua