zeller GmbH
Labworld.at
Laborgeräte - Glas - Reagenzien
Mikrobiologie - Hygienekontrolle
Industriestr. 1, 6845 Hohenems, Austria
Tel. +43 (0)5576 76705 Fax +43 (0)5576 76705 7
Email: office@labworld.at

VISCO™

Die perfekte Fusion aus Innovation, Technologie und einfacher Handhabung

Einführungsaktion
bis Ende 2018

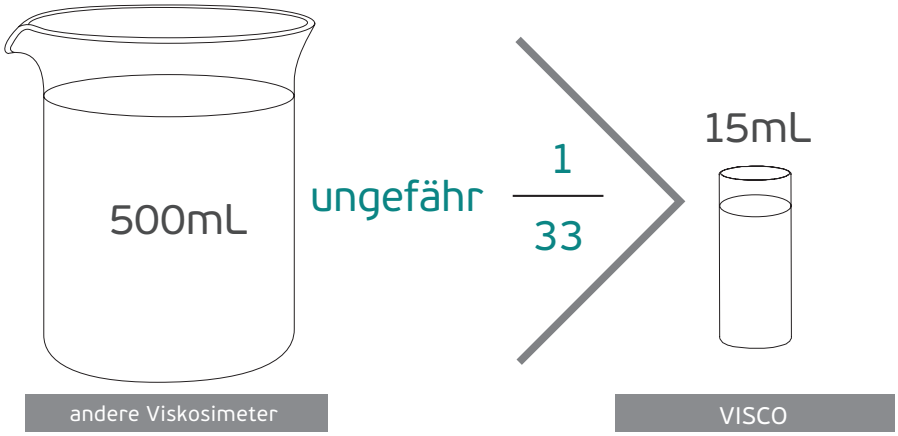
ATAGO®

Labworld.at

Kompaktes Viskosimeter ATAGO VISCO für die Viskositätsmessung Ihrer Produkte

Benötigt nur 1/33 der Standard-Probenmenge

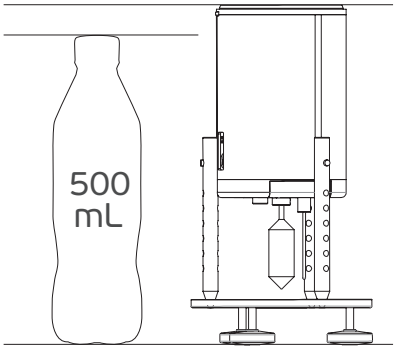
Standard-Messgeräte für Viskosität bedürfen einer große Probenmenge (500 mL).
Das ATAGO VISCO führt Messungen mit nur 15 mL Probe durch.
Das ist etwa 1/33 der Standard-Probenmenge. Die Messung kann mit einer geringen Probenmenge durchgeführt werden, was zu geringerem Verbrauch wertvoller Proben und einer deutlichen Kostenreduktion führt.



zum Handhabungvideo:

Kompakt und einfach mit einer Hand tragbar

VISCO's schlanke Maße und Gewicht Haupteinheit: 12×12×20cm, 1.2kg) Machen es kompakt und mit einer Hand tragbar.
Die Füße des Geräts können eingeklappt werden, was es noch kompakter macht und noch bessere Verstauungsmöglichkeiten bietet.

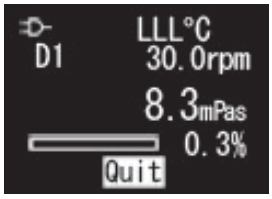


Einfache Handhabung:
Bedienung mit nur einem Knopf und leichtem Einsetzen der Spindeln

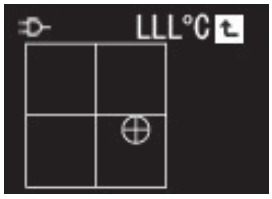
Einfach ablesbares, voll digitales Display

Ein voll digitales Display ermöglicht jedem die einfache Ergebnisanzeige.
Das Display ist einfach lesbar und verständlich.

Start-Bildschirm



Mess-Bildschirm



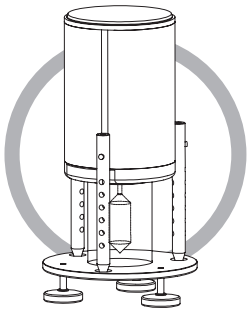
Pegelanpassungs-Bildschirm

Schnelle Messungen Überall

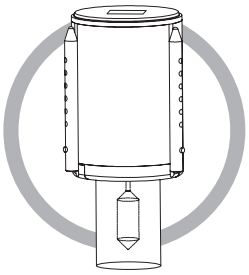
VISCO lässt sich zusätzlich zum Stromanschluss auch mit Batterien betreiben. Dies ermöglicht Messungen an jedem beliebigen Ort, auch wenn keine Stromquelle vorhanden ist.
Das Instrument kann auch direkt auf den Becher gesetzt werden, was schnelle und einfache Messungen erlaubt.
Es muss keine spezielle Messumgebung geschaffen werden – mit VISCO führen Sie Ihre Messungen jederzeit überall durch.

Messmethoden

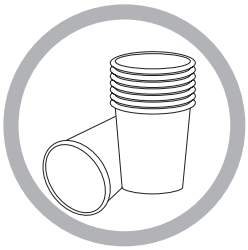
VISCO hat zahlreiche Messmethoden. Wählen Sie die für Ihre Anwendung und Bedingungen am besten geeignete zugeschneiderte Lösung aus.



Verwendung des inkludierten Stativ und Bechers



Setzen Sie das Gerät direkt auf den enthaltenen Becher



Mit einem Einweg-Behälter

Die Verwendung von Einwegbehältern vermeidet den Reinigungsaufwand nach der Messung. Paket A beinhaltet einen speziellen Adapter für die Verwendung von Einwegbehältern. Für die Messungen mit dem Gerät können auch andere Behälter als die mitgelieferten Becher verwendet werden.

Cup-Adapter

100 Einwegbechern

Cup Adapter Beispiel

VISCO ANWENDUNG

Getränke

Viskosität ist ein kritischer Faktor in der Getränkeherstellung, von der Produktionsphase bis zum Moment an dem das Produkt den Konsumenten erreicht.

Milch

Bezüglich Milch gibt es Vollmilch (3.6%), Halbfettmilch (2%), fettarme (1%) und fettfreie (Mager-) Milch. Allgemein hat Magermilch die niedrigste Viskosität.

Marmelade

Eine Marmelade gleitet leicht über das Brot. Viskosität ist ein essenzieller Faktor bei der Herstellung streichfähiger Marmelade. Das Viskositäts-Management kann sich als schwierig erweisen, da Marmelade Festkörper enthält.

Ketchup

Ketchup, eine pseudo-plastische Flüssigkeit, behält seine Neigung in der Flasche, selbst wenn diese auf den Kopf gestellt wird. Durch Anwendung von leichter Kraft (Drücken) fließt Ketchup hinaus. Es ist auch für seine unterschiedliche Reaktion bei verschiedenen Temperaturen bekannt.

Tomatensaft/Püree

Tomatensaft oder Püree muss immer in einem konstanten, homogenen Zustand durch die Produktion fließen. Viskositäts-Messung ist unverzichtbar bei diesem Prozess

Honig

Honig ist eine Newton-Flüssigkeit. Seine Viskosität wird nicht durch Kraft oder Geschwindigkeit beeinflusst. Nur Temperaturen verursachen eine Änderung der Viskosität.

Mayonnaise

Mayonnaise bleibt auch im Glas, wenn es umgedreht wird und behält hohe Viskosität. Je größer die angewandte Kraft, umso einfacher fließt sie hinaus und die Viskosität sinkt.

Joghurt

Zahlreiche Faktoren bei der Herstellung, wie die Feststellung wie viel Fett im Jogurt ist, Pasteurisierung und pH-Management beeinflussen das Endprodukt und die Konsistenz (Viskosität).

Butter / Margarine

Butter ist ein Bingham-Stoff (eine Art Newton-Flüssigkeit). Sie kann nicht fließen, bis eine bestimmte Kraft angewandt wird, die Kraftanwendung über einen bestimmten Grad hinaus macht sie weicher proportional zur Kraft

Zahnpasta

Zahnpasta fließt nicht hinaus, bis die Tube zusammengedrückt wird. Für Zahnpasta ist optimale Viskosität sehr wichtig. Zahnpasta sollte mit der richtigen Viskosität einfach und sauber von der Tube brechen und ihre Form behalten.

Shampoo u. Pflegespülung

Pflegespülung muss eine besonders hohe Viskosität haben, damit sie jeden einzelnen Haarstrang umgibt. Die in Shampoo und Pflegespülung eingesetzten Komponenten können sich schlecht mischen, aber die Erhöhung der Viskosität stellt sicher, dass diese gleichmäßig erhalten werden.

Kosmetik

Viskositätsmessungen und Forschung der rheologischen Kosmetikeigenschaften wird durchgeführt, um selbst schwach viskosen Kosmetika eine glatte, leichte, einfach verstreichbare Qualität bei Anwendung zu verleihen.

... und viele weitere Anwendungen in Industrie und Forschung

Technische Daten VISCO / VISCO-895:

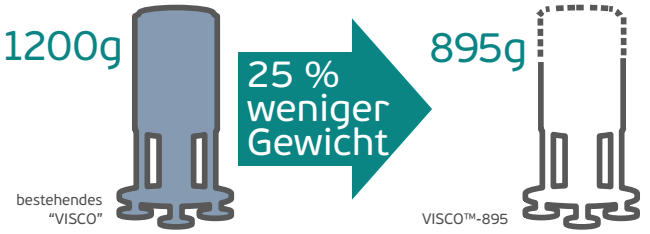
Mess-Skala	Viskosität · Temperatur · Drehmoment %	
Messbreich	Viskosität	A1 50 bis 200,000mPa·s, 50 bis 200,000cP A2 100 bis 600,000mPa·s, 100 bis 600,000cP A3 500 bis 2,000,000mPa·s, 500 bis 2,000,000cP (1mPa·s=1cP)
	Drehmoment	0.0 bis 100.0% (empfohlenes Drehmoment: 10.0 bis 100.0%)
	Temperatur	10.0 bis 40.0% / 50.0 bis 104.0°F
Auflösung	Viskosität	weniger als 10,000mPa·s : 0.1mPa·s mehr als 10,000mPa·s : 1mPa·s
	Drehmoment	0.1%
	Temperatur	0.1 ˚C

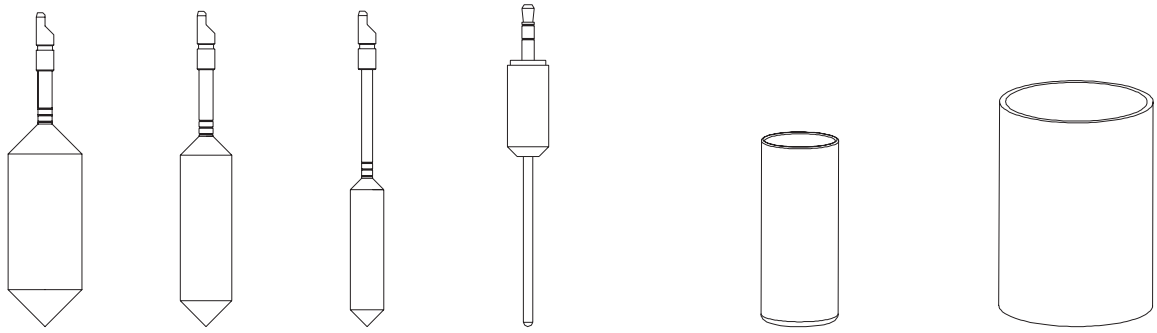
Mess-Genauigkeit	Viskosität	±1% (Volle Skala)
	Temperatur	±0.2 ˚C
Geschwindigkeit	0.5 bis 250 rpm, Anzahl der Geschwindigkeiten : 20	
Proben-Temperatur-Bereich	10.0 bis 40.0 ˚C / 50.0bis 104.0 ˚F	
Umgebungs-Temperatur	10 bis 40 ˚C	
Computer Ausgang	Ausgang: USB - PC	
Stromversorgung	DC6V (AA Alkali-Batterien 1.5V × 4) AC Adapter : AC100 bis 240V, 50/60Hz	
Maße und Gewicht	Haupteinheit : 120×120×200.6mm 1.2kg (exclusive Batterien, Spindeln und Temperatursensor) Ständer + Schraube : 0.5kg	

VISCO-895

Cat.No.6820

Durch die Verwendung von Aluminium für Körper, Beine und Stativ, verringert sich das Gewicht auf 895 g.
Aussehen und alle Eigenschaften bleiben unverändert während 25 % Gewichtsverlust zum bestehenden VISCO™ erreicht wurden.





A1 Spindel A2 Spindel A3 Spindel Temperatursensor 15mL Becher 100mL Becher

Alle ATAGO Produkte werden in Japan entworfen und hergestellt.

Bestellinformation:

Standard-Lieferumfang: Gerät, Stativ, je 1x Spindel A1, A2, und A3, Temperatursensor, Becheradapter, 15ml Becher, 100ml Becher, USB-Kabel, 4 Batterien AA, Spindel-Stativ, Schutzhülle, Tragetasche, Prüfzertifikat und Bedienungsanleitung

Art.Nr.	Beschreibung	LP €	Aktions-preis €
6810	VISCO Package A inkl. Standardlieferumfang sowie Becher Adapter, 50 Stk. Papierbecher and 50 Stk. Plastikbecher	1.945,00	1.556,00
6811	VISCO Package B, Standardzubehör + Ultra Low Adapter für niedrigviskose Proben (1-2.000mPas)	2.685,00	2.148,00
6830	VISCO-895 Package A inkl. Gerät, Standardzubehör sowie Becher Adapter, 50 Stk. Papierbecher and 50 Stk. Plastikbecher	1.945,00	1.556,00
6831	VISCO-895 Package B, Standardzubehör + Ultra Low Adapter für niedrigviskose Proben (1-2.000mPas)	2.685,00	2.148,00
RE-77120	Ultra - Low- Adapter Messbereich: 1 bis 2.000mPas	935,00	841,50
RE-78141	Becher Adapter	120,00	108,00
RE-79100	15ml Becher	22,00	19,80
RE-79101	100ml Becher	38,00	34,20
RE-77104	Spindel A1, 50 bis 200.000mPas / 50 bis 200.00cP	88,00	79,20
RE-77105	Spindel A2, 100 bis 600.000mPas / 100 bis 600.000cP	88,00	79,20
RE-77106	Spindel A3, 500 bis 2.000.000mPas / 500 bis 2.000.000cP	88,00	79,20
RE-75540	Temperatursensor	225,00	202,50
RE-79102	100 Stk. Papier Becher	30,00	27,00
RE-79102	100 Stk. Kunststoff Becher	35,00	31,50
RE-89036	Viskositätsstandard 200 (170mPas/20°C), 100ml, MHD 6 Monate	69,00	62,10
RE-89037	Viskositätsstandard 500 (440mPas/20°C), 100ml, MHD 6 Monate	69,00	62,10
RE-89038	Viskositätsstandard 1000 (890mPas/20°C), 100ml, MHD 6 Monate	69,00	62,10

ISO9001 H.Q. & Factory

HACCP GMP GLP

ATAGO Produkte entsprechen HACCP,GMP, und GLP Systemstandards.

zeller GmbH
Labworld.at
Laborgeräte - Glas - Reagenzien
Mikrobiologie - Hygienekontrolle
Industriestr. 1, 6845 Hohenems, Austria
Tel. +43 (0)5576 76705 Fax +43 (0)5576 76705 7
Email: office@labworld.at