

MACHEREY-NAGEL

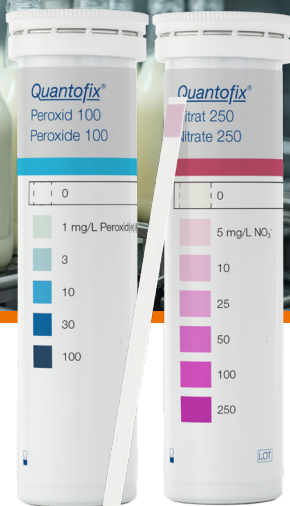
Teststrips voor de zuivelindustrie

Sneltests



Gewoon erin duiken en aflezen!

- Nauwkeurige nitraatmonitoring
- Betrouwbaar desinfectiebeheer
- Regeling van het verwarmingsproces



MACHEREY-NAGEL

www.mn-net.com



MACHEREY-NAGEL teststrips – Ideaal voor de zuivelindustrie

Veiligheid in enkele seconden – Nauwkeurige nitraatmeting

Betrouwbaarheid 'made in Germany'

Vertrouw op meer dan 50 jaar ervaring met teststrips van MACHEREY-NAGEL! Onze QUANTOFIX® teststrips zijn niet alleen snel en eenvoudig in gebruik, maar ook uiterst nauwkeurig. De meetafwijking van QUANTOFIX® Nitraat 250 bedraagt minder dan 5%! Bekijk het volledige onderzoek op onze website.

Toepassingen voor zuivelproducten

Analyseer zuivelproducten met een hoog vet- of eiwitgehalte door de procedure licht aan te passen. Lees meer in onze toepassingsnotities!

Meer online

Bekijk hier de studie, toepassingsnotities en nog veel meer:



Objectief en gebruiksvriendelijk – Onze QUANTOFIX® Relax

Automatisering staat garant voor betrouwbare auditresultaten. De QUANTOFIX® Relax levert objectieve, digitaal gedocumenteerde meetresultaten en voorkomt verkeerde interpretaties van kleuren. Til uw analyses naar een hoger niveau! Neem contact op met uw lokale distributeur voor een persoonlijke productdemonstratie en overtuig uzelf.

Supergemakkelijk schoon te maken

Het apparaat is zo ontworpen dat direct contact tussen het monster en de meetoptiek wordt voorkomen. Een vervuilde teststriphouder is gemakkelijk schoon te maken – zelfs in de vaatwasser! Dit voorkomt onjuiste resultaten als gevolg van resten van eerdere monsters, wat u tijd en gedoe bespaart.

Goed om te weten

Al onze teststrips kunnen worden beoordeeld aan de hand van de afgedrukte kleurenschaal – voor maximale flexibiliteit!



MACHEREY-NAGEL teststrips – Ideaal voor de zuivelindustrie

Geen kans voor bacteriën – Betrouwbare controle van de desinfectie

CIP-controle met QUANTOFIX® Peroxide of Perazijnzuur

Desinfectie is essentieel voor de productie van smakelijke en lang houdbare zuivelproducten. Probeer onze QUANTOFIX® teststrips om de juiste dosering van het desinfectiemiddel te controleren en ervoor te zorgen dat er na het reinigingsproces geen residu is achtergebleven!

Betrouwbare residucontrole in bekercs

Controleer op eventueel achtergebleven peroxide na desinfectie met een aerosol, zodat de goede bacteriën hun werk kunnen blijven doen. Voorkom productiestilstand met QUANTOFIX® Peroxide 25 – al vanaf 0,5 ppm peroxide!

Nieuw!

Beoordeel de QUANTOFIX®-teststrips met je smartphone! Scan de code om meer te vinden over QuantifyGo®:



Alles wat je nodig hebt – van MACHÉREY-NAGEL

Regeling van verwarmingsprocessen

Gebruik Phosphatesmo MI om te controleren of de pasteurisatie correct verloopt en Peroxtesmo MI om het UHT-proces te bewaken.

Filterproducten voor de zuivelindustrie

Stikstofvrije weegboten voor Kjeldahl-stikstofbepaling, membranen voor het bepalen van het bacteriëgehalte, extractievingerhoedjes voor vetgehalteanalyse, spuitfilters en nog veel meer!

Analyse van proceswater, ketelvoedingswater en afvalwater

Onze NANOCOLOR®-buisjes en VISOCOLOR® Powder Pillows zijn perfect voor wateranalyses van chloor, ijzer, waterhardheid, CZV, fosfaten, nitraten en nog veel meer!



MACHEREY-NAGEL teststrips – Ideaal voor de zuivelindustrie

Order information

Product	Application	Specification	REF
QUANTOFIX® Nitrate 250	Nitrate analysis	4 – 250 mg/L NO_3^-	91366 
QUANTOFIX® Nitrate 100	Nitrate/nitrite analysis	3 – 100 mg/L NO_3^- 0.5 – 50 mg/L NO_2^-	91351 
QUANTOFIX® Nitrite 25	Nitrite analysis	0.5 – 25 mg/L NO_2^-	91367 
QUANTOFIX® Peroxide 25	Disinfection monitoring	0.5 – 25 mg/L H_2O_2	91319 
QUANTOFIX® Peroxide 100	Disinfection monitoring	1 – 100 mg/L H_2O_2	91312 
QUANTOFIX® Peroxide 1000	Disinfection monitoring	50 – 1000 mg/L H_2O_2	91333 
QUANTOFIX® Peracetic acid 50	Disinfection monitoring	5 – 50 mg/L PAA	91340 
QUANTOFIX® Peracetic acid 500	Disinfection monitoring	50 – 500 mg/L PAA	91341 
QUANTOFIX® Peracetic acid 2000	Disinfection monitoring	500 – 2000 mg/L PAA	91342 
Phosphatesmo MI	Alkaline phosphatase test	0.5 % raw milk in pasteurized milk	90612
Peroxtesmo MI	Lactoperoxidase test	3 % raw milk vs. UHT milk	90627
WATOR	Water distribution in butter	According to DIN 10311	90610
Udder test strips	Mastitis test	Initial diagnosis	90748

Your local distributor:

www.mn-net.com

MACHEREY-NAGEL



Management
System
EN ISO 13485:2016
ISO 9001:2015



www.tuv.com
ID 0000056401

MACHEREY-NAGEL GmbH & Co. KG · Valenciener Str. 11 · 52355 Düren · Duitsland

DE +49 24 21 969-0 info@mn-net.com

CH +41 62 388 55 00 sales-ch@mn-net.com

FR +33 388 68 22 68 sales-fr@mn-net.com

US +1 888 321 62 24 sales-us@mn-net.com

