Schnelltests

MACHEREY-NAGEL

QUANTOFIX® Nitrat 250

Präzise Nitratkontrolle in der Lebensmittelproduktion

- Präzise und zuverlässig – Erleichtert die Qualitätskontrolle in der Lebensmittelproduktion
- Flexibel einsetzbar – Visuelle und instrumentelle Auswertung in einem Teststreifen
- Zeitersparnis – Ergebnisse in nur 60 Sekunden

QUANTOFIX® Nitrat 250

Warum ist die Nitratanalyse wichtig?

Nitrat ist ein kritischer Parameter in der Lebensmittelproduktion. Hohe Konzentrationen können zu Qualitätsproblemen und regulatorischen Bedenken führen. Besonders in der Milchverarbeitung ist es wichtig, den Nitratgehalt zu überwachen, um eine hohe Produktqualität und die Einhaltung von Branchenstandards zu gewährleisten.

Mit QUANTOFIX® Nitrat 250 können Sie Nitratwerte direkt vor Ort überprüfen, ohne auf ein Labor angewiesen zu sein – schnell, einfach und zuverlässig!

Warum sollten Sie QUANTOFIX® Nitrat 250 Teststreifen wählen?

Die QUANTOFIX® Nitrat 250 Teststreifen ermöglichen eine schnelle und einfache Nitratmessung in Flüssigkeiten. Sie sind für den Einsatz mit dem QUANTOFIX® Relax (REF 91346) konzipiert und liefern präzise, automatisierte sowie visuell auswertbare Ergebnisse – ideal für vielfältige Anwendungen.

Vorteile für Ihre Qualitätskontrolle

Schnelle Ergebnisse –
Perfekt für Qualitätskontrollen vor Ort.

Flexibilität –
Visuelle oder instrumentelle Auswertung.

Zuverlässige Genauigkeit – Hervorragende Leistung in wässrigen Standards (± 5 %).

Optimierte Produktion –
Verhindern Sie zu hohe Nitratwerte.

Erweiterter Messbereich

Mit einem Bereich von 5 – 250 mg/L NO_3^- bieten die Teststreifen genaue Ergebnisse, um Qualität zu gewährleisten und Branchenstandards zu erfüllen.

Anwendung und Leistung

- Ideal für Molke, Molkenpulver und weiteren Lebensmittelanwendungen.
- Sehr präzise mit nur ± 5 % Abweichung in wässrigen Lösungen.
- Visuelle oder instrumentelle Auswertung möglich (QUANTOFIX® Relax optional).

Mit QUANTOFIX® Nitrat 250 optimieren Sie Ihre Qualität– schnell, einfach und exakt.

Beschreibung	QUANTOFIX® Nitrat 250
REF	91366
Messbereich	5 – 250 mg/L NO_3^- (visuell); 4 – 250 mg/L NO_3^- (reflektometrisch)
Gradation	0 · 5 · 10 · 25 · 50 · 100 · 250 NO_3^-
Anzahl der Tests	100
Haltbarkeit	2 Jahre
Lagertemperatur	2 – 8 °C
Lieferumfang	100 Teststreifen in einer Aluminiumdose in einer Faltschachtel aus Recyclingmaterial (Bedienungsanleitung ausschließlich digital)

Nachhaltige Verpackung

Die QUANTOFIX® Nitrat 250 Teststreifen sind in einer umweltfreundlichen recycelten Faltschachtel verpackt. Die detaillierte Anleitung ist online verfügbar, wodurch Papierverbrauch reduziert und Ressourcen gespart werden.

Hergestellt aus recycelten Materialien

Kundensupport

Für Fragen oder Unterstützung steht Ihnen unser engagiertes Kundenserviceteam gerne unter support@mn-net.com oder telefonisch unter +49 2421 969 333 zur Verfügung.

Testen Sie es selbst

Fordern Sie jetzt Ihr kostenloses QUANTOFIX® Nitrat 250 Muster an:

www.mn-net.com/sample-request

© Sanwa (S.1) · stock.adobe.com
KATDE100264 Flyer QUANTOFIX® Nitrate 250 de1a

www.mn-net.com

MACHEREY-NAGEL

TÜVRheinland® ZERTIFIZIERT
Management System
EN ISO 13485:2016
ISO 9001:2015
www.tuv.com
ID 0000056401

MACHEREY-NAGEL GmbH & Co. KG · Valencienner Str. 11 · 52355 Düren · Deutschland
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