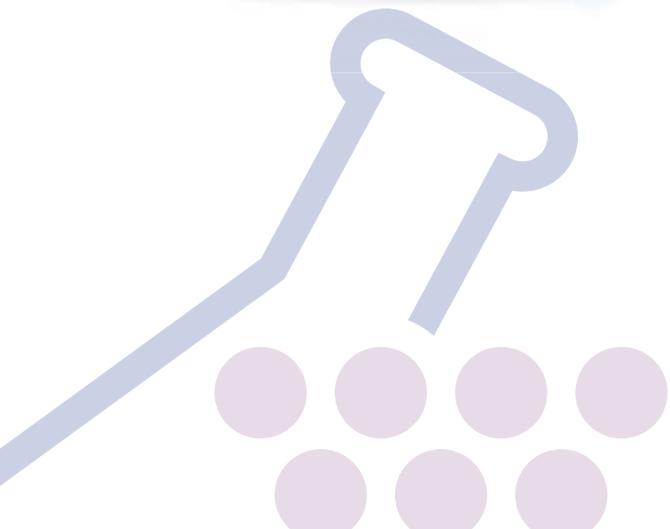


ITALO

Analizzatori Enzimatici Automatici

 **EXACTA**
Wine & Beverage

IL MODELLO GIUSTO
PER OGNI TIPO
DI LABORATORIO





 **EXACTA**
Wine & Beverage

ITALO^{XL} Doppio braccio



LETTORE BARCODE

- Evita errori di posizionamento dei reagenti.
- Memorizza lotto e data di scadenza dei kit.
- Associa il kit alla calibrazione in uso.



SENSORE DI LIVELLO

- indica la quantità di reagente o di campione.

SENSORE DI CRASH

- Evita la rottura dell'ago nel caso in cui un ostacolo come ad esempio il tappo di un reagente, ostacoli il movimento del braccio.



- Stazione di lavaggio a 7 aghi.



- Cuvette ad accesso rapido.



- Lampada di semplice sostituzione.

ITALO^{XL}

Analizzatore Enzimatico Automatico

 **EXACTA**
Wine & Beverage

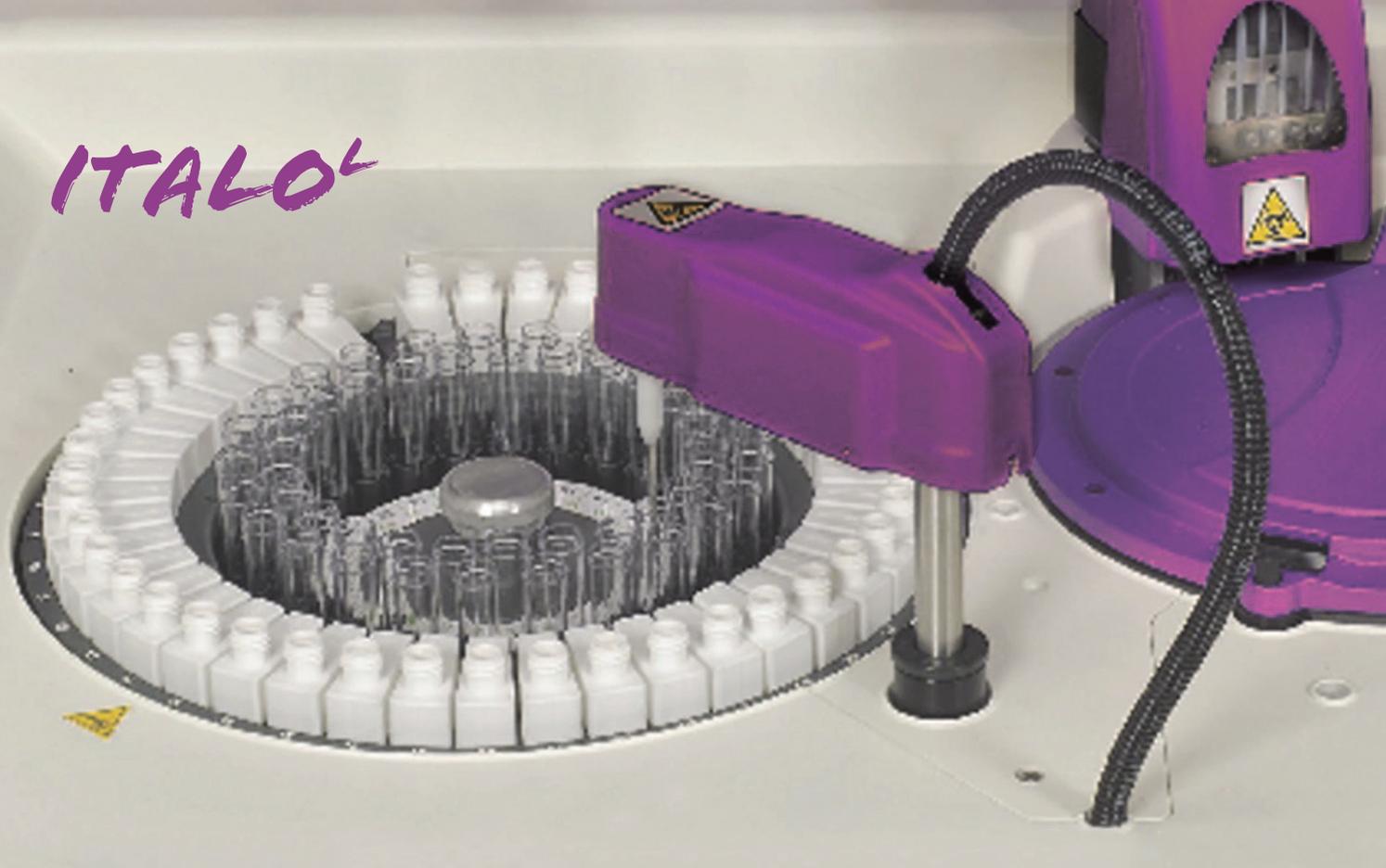
ITALO XL: 300 test/ora, altissime prestazioni grazie al doppio braccio di campionamento.



CARATTERISTICHE TECNICHE:

- 44 posizioni reagente più diluente.
- 49 posizioni campioni/calibratori/controlli su tubi primari (Ø 12÷13 mm x 75/100 mm).
- Fino a 240 test/ora con bi-reagente fotometrico; 300 test/ora monoreagente.
- Stazione di lavaggio cuvette integrata.
- 2 Sensori di livello e sensore di ostacolo per campioni e reagenti.
- Metodi: End-point, Differenziali, Fixed time, Cinetiche e Bicromatiche (fino a tre reagenti).
- Temperatura di reazione: +37 °C ± 0.1 °C.
- Diluizione automatica dei campioni.
- Calibrazione con curve lineari/non lineari fino a 8 punti, auto diluizione della curva di calibrazione (regressione lineare, punto-punto, cubic spline, polinomiale).
- Menu dei controlli con plot Levy-Jennings su tre differenti livelli.
- **Letto di codice a Barre Integrato automatico per Reagenti.**
- Diluitori: 2 ceramici ad elevata risoluzione, 500 µl (volume massimo).
- Volume reagente: 1÷400 microlitri.
- Volume campione: 1÷300 microlitri.
- Volume tipico di reazione: 200÷250 microlitri.
- Filtri: 8 da 340 nm a 700 nm più una posizione opzionale.
- Sorgente luminosa: Lampada alogena a lunga durata (2000 ore).
- Linearità fotometrica: 0÷3.0 OD.
- Celle di misura: 80 celle lavabili in Bionex®.
- Refrigerazione reagenti: fino a 14 °C sotto la temperatura ambiente.
- PC/Monitor/Tastiera/Mouse/Stampante: esterni.
- L.I.S.: connessione Bi-direzionale.
- Sistema operativo: Windows®.
- 2 anni di garanzia.
- 100% made in Italy.
- Dimensioni: 93x72x60 cm.

ITALO^L



 **EXACTA**
Wine & Beverage



- Stazione di lavaggio a 7 aghi.



LETTORE BARCODE

- Evita errori di posizionamento dei reagenti.
- Memorizza lotto e data di scadenza dei kit.
- Associa il kit alla calibrazione in uso.



SENSORE DI LIVELLO

- indica la quantità di reagente o di campione.

SENSORE DI CRASH

- Evita la rottura dell'ago nel caso in cui un ostacolo come ad esempio il tappo di un reagente, ostacoli il movimento del braccio.



- Cuvette ad accesso rapido.



- Lampada di semplice sostituzione.

ITALO^L

Analizzatore Enzimatico Automatico

 **EXACTA**
Wine & Beverage

ITALO L: 240 test/ora, il miglior compromesso tra velocità e prestazioni.



CARATTERISTICHE TECNICHE:

- 44 posizioni reagente più diluente.
- 49 posizioni campioni/calibratori/controlli su tubi primari (\varnothing 12÷13 mm x 75/100 mm).
- Fino a 200 test/ora.
- Stazione di lavaggio cuvette integrata.
- Sensore di livello e sensore di ostacolo per campioni e reagenti.
- Metodi: End-point, Differenziali, Fixed time, Cinetiche e Bicromatiche (fino a tre reagenti).
- Temperatura di reazione: $+37\text{ °C} \pm 0.1\text{ °C}$.
- Diluizione automatica dei campioni.
- Calibrazione con curve lineari/non lineari fino a 8 punti, auto diluizione della curva di calibrazione (regressione lineare punto-punto, cubic spline, polinomiale).
- Menu dei controlli con plot Levy-Jennings su tre differenti livelli.
- **Letto di codice a Barre Integrato automatico per Reagenti.**
- Diluitore: 1, ceramico ad elevata risoluzione, 500 μ l (volume massimo).
- Volume reagente: 1÷400 microlitri.
- Volume campione: 1÷300 microlitri.
- Volume tipico di reazione: 200÷250 microlitri.
- Filtri: 8 da 340 nm a 700 nm più una posizione opzionale.
- Sorgente luminosa: Lampada alogena a lunga durata (2000 ore).
- Linearità fotometrica: 0÷3.0 OD.
- Celle di misura: 80 celle lavabili in Bionex[®].
- Refrigerazione reagenti: fino a 14 °C sotto la temperatura ambiente.
- PC/Monitor/Tastiera/Mouse/Stampante: esterni.
- L.I.S.: connessione Bi-direzionale.
- Sistema operativo: Windows[®].
- Temperatura di lavoro: 18-32 °C.
- 2 anni di garanzia.
- 100% made in Italy.
- Dimensioni: 93x72x60 cm.



 **EXACTA**
Wine & Beverage

ITALO^M



LETTORE BARCODE

- Evita errori di posizionamento dei reagenti.
- Memorizza lotto e data di scadenza dei kit.
- Associa il kit alla calibrazione in uso.



- Stazione di lavaggio a 7 aghi.

SENSORE DI LIVELLO

- indica la quantità di reagente o di campione.

SENSORE DI CRASH

- Evita la rottura dell'ago nel caso in cui un ostacolo come ad esempio il tappo di un reagente, ostacoli il movimento del braccio.



- Cuvette ad accesso rapido.



- Lampada di semplice sostituzione.

ITALO^M

Analizzatore Enzimatico Automatico

 **EXACTA**
Wine & Beverage

ITALO M: 120 test/ora, progettato per garantire massime prestazioni nella sua semplicità di utilizzo.



CARATTERISTICHE TECNICHE:

- 19 parametri on line più diluente con bottiglie da 35 ml R 1/15 ml R2.
- 15 posizioni campioni/calibratori/controlli su tubi primari (Ø 12÷13 mm x 75/85 mm e cups (3 ml).
- Fino a 120 test/ora.
- Stazione di lavaggio cuvette integrata.
- Sensore di livello e sensore di ostacolo per campioni e reagenti.
- Metodi: End-point, Differenziali, Fixed time, Cinetiche e Bicromatiche (fino a tre reagenti).
- Temperatura di reazione: +37 °C ± 0.1 °C.
- Diluizione automatica dei campioni.
- Calibrazione con curve lineari/non lineari fino a 8 punti, auto diluizione della curva di calibrazione (regressione lineare, punto-punto, cubic spline, polinomiale).
- Menu dei controlli con plot Levy-Jennings su tre differenti livelli.
- **Letto di codice a Barre Integrato automatico per Reagenti.**
- Diluitore: 1, ceramico ad elevata risoluzione, 500 µl (volume massimo).
- Volume reagente: 1÷400 microlitri.
- Volume campione: H÷300 microlitri.
- Volume tipico di reazione: 200 microlitri.
- Filtri: 8 da 340 nm a 700 nm più una posizione opzionale.
- Sorgente luminosa: Lampada alogena a lunga durata (2000 ore).
- Linearità fotometrica: 0÷3.0 OD.
- Celle di misura: 80 celle lavabili in Bionex[®].
- Refrigerazione reagenti: fino a 14 °C sotto la temperatura ambiente.
- PC/Monitor/Tastiera/Mouse/Stampante: esterni.
- L.I.S.: connessione Bi-direzionale.
- Sistema operativo: Windows[®].
- Temperatura di lavoro: 18-32°C.
- 2 anni di garanzia.
- 100% made in Italy.
- Dimensioni: 80x62x60 cm.

ITALOS

LETTORE BARCODE

- Evita errori di posizionamento dei reagenti.
- Memorizza lotto e data di scadenza dei kit.
- Associa il kit alla calibrazione in uso.

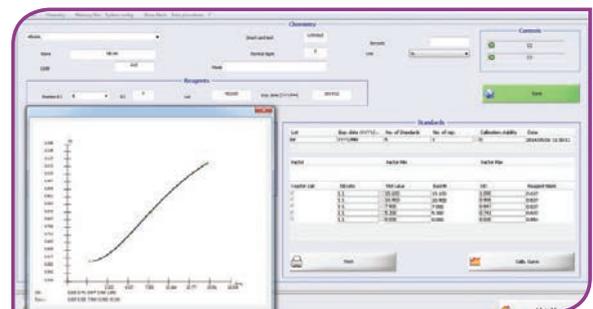


SENSORE DI LIVELLO

- Indica la quantità di reagente o di campione.

SENSORE DI CRASH

- Evita la rottura dell'ago nel caso in cui un ostacolo come ad esempio il tappo di un reagente, ostacoli il movimento del braccio.



*CONSOLE OPERATORE "ALL IN ONE".

- La semplice interfaccia grafica assiste l'operatore e semplifica le operazioni routinarie.
- Software modulare ed ampliabile per parametri futuri.
- Facile da usare, training minimo necessario.
- Manutenzione remota disponibile a richiesta.
- Basato su sistema operativo MS Windows® 10.

ITALOS

100% Automatico

ITALO S: 120 test/ora, soluzione compatta al giusto prezzo.



CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Analisi fino a 120 tests/ora monoreagente, fino a 60 tests/ora bi-reagente.
- Pretrattamento in macchina, automatico.
- 1 braccio distributore di liquidi con rilevatore capacitivo di livello liquido e sensore ostacolo.
- N. 24 posizioni reagenti.
- N. 24 campioni/calibratori/controlli.
- Dimensioni Vials \varnothing 12-13 mm altezza 75/85 mm coppa campione 3 ml.
- Diluitore: 1 pompa micro-dosaggio ad alta precisione, per dosaggio campioni e reagenti.
- Volume reagente $1 \div 400 \mu\text{l}$.
- Volume campione $1 \div 300 \mu\text{l}$.
- Precisione di dosaggio 1 microlitro.
- Volume di lettura tipico $200/250 \mu\text{l}$
- Calibrazione online, archivio risultati QC. Curve di calibrazione: regressione lineare, a tratti, spline cubico, polinomiale (selezionato automaticamente dall'applicazione).
- Diluizione automatica a richiesta.
- Incubazione/Cuvette di lettura: 72 monouso in macchina.
- Temperatura di reazione $+37 \text{ }^\circ\text{C} \pm 0.1 \text{ }^\circ\text{C}$.
- Lunghezze d'onda: 8 da 340 a 700 nm.
- Sorgente luminosa: Lampada alogena a lunga durata (2000 ore).
- Linearità fotometrica: $0 \div 3.0 \text{ OD}$.
- Basso consumo, grazie all'uso di cuvette monouso.
- Raffreddamento reagente fino a $14 \text{ }^\circ\text{C}$ sotto la T° ambiente (opzionale).
- Barcode completamente integrato, per campione e reagenti.
- Interfaccia verso host LIS: connessione bi-direzionale, Ethernet
- Funzione STAT: selezionabile su tutte le posizioni campione.
- Console operatore*: esterna, computer "ALL IN ONE" con Touch Screen.
- Sistema operativo: MS Windows® 10.
- Stampante: connessione USB.
- Ambiente di lavoro: temperatura $18 \div 32 \text{ }^\circ\text{C}$; Umidità relativa $30 \div 70\%$.
- Gestione energetica: avvio e spegnimento automatici.
- Alimentazione: 100/240 Vac, 50-60 Hz.
- Dimensioni: 45x46x50 cm (LxPxA).
- Peso: 25 Kg.

ITALO

Analizzatori Enzimatici Automatici

 **EXACTA**
Wine & Beverage

SOFTWARE:

- Il software degli strumenti Miura è basato su sistema operativo Window®.
- L'interfaccia facile da usare guida l'operatore e semplifica il lavoro della routine quotidiana.
- Controllo in tempo reale del livello dei reagenti e dei risultati dei campioni.
- QC su tre livelli con grafica di Levy-Jennings.
- Rappresentazione grafica della sessione di lavoro.
- Assistenza Remota.



IL NOSTRO TEAM DEDICATO E PROFESSIONALE VI SUPPORTERÀ ANCHE DOPO L'ACQUISTO FORNENDOV
ASSISTENZA PROFESSIONALE QUALIFICATA.



PREPARIAMO I NOSTRI METODI CONOSCENDO A FONDO LE DINAMICHE BIOCHIMICHE DIETRO OGNI REAZIONE ENZIMATICA.



- **Flaconi pronti all'uso** per evitare contaminazioni ed errori di travaso.
- Reagenti liquidi stabili
Metodi accreditati
O.I.V.

REAGENTI:

- ACIDO ACETICO
- ACIDO L-ASCORBICO
- ACIDO CITRICO
- ACIDO D-GLUCONICO
- ACIDO D-LATTICO
- ACIDO L-LATTICO
- ACIDO L-MALICO
- ACIDO PIRUVICO
- ACIDO TARTARICO
- ACIDITÀ TOTALE
- AMMINE BIOGENE
- ANTOCIANI
- AZOTO AMMONIACALE
- AZOTO ALFA-AMMINICO
- CALCIO IONICO
- CATECHINE
- COLORE 420 - 520 - 620
- CO₂
- FERRO ionico
- GLICERINA
- GLUCOSIO-FRUTTOSIO
- GLUCOSIO
- GLUTATIONE RIDOTTO
- MAGNESIO
- pH
- POLIFENOLI TOTALI (Enzimatico)
- POTASSIO
- POTASSIO (Enzimatico)
- RAME
- SO₂ LIBERA
- SO₂ TOTALE
- UREA



EXACTA+OPTECH LABCENTER S.p.A.

Via Bosco, 21 - 41030 S. Prospero (MO) - Italy - Tel. +39 059 808 101 - Fax +39 059 908 556 - eno@exactaoptech.com - www.exactaoptech.com