



Produkt	Empfohlene Gasanalysatoren (MAT-Geräte)
<b>Fleisch &amp; Fleischerzeugnisse:</b>	
Fleisch	▪ MAT1500
Roher Schinken	▪ MAT1500
Wurstwaren, Salami	▪ MAT1500
Geflügel	▪ MAT1500
Geflügel, roh, ohne Haut	▪ MAT1500
Innereien, roh	▪ MAT1500
<b>Fisch:</b>	
Fisch, roh, fettarm	▪ MAT1500
Fisch, gekocht/geräuchert	▪ MAT1500
Schalen- und Weichtiere	▪ MAT1500
Forelle, frisch	▪ MAT1500
Fischfilet	▪ MAT1500
<b>Backwaren:</b>	
Tortenböden	▪ MAT1200
Toastbrot	▪ MAT1200
Aufbackbrötchen	▪ MAT1200
Kuchen, Gebäck	▪ MAT1200
<b>Milchprodukte:</b>	
Scheibenkäse	▪ MAT1100 und MAT1400
Käse hart	▪ MAT1100 und MAT1400
Käse weich	▪ MAT1400
Frischkäse	▪ MAT1400
Joghurt und Milchprodukte	▪ MAT1400
Milchpulver	▪ MAT1400



Produkt	Empfohlene Gasanalysatoren (MAT-Geräte)
<b>Gemüse:</b>	
Kartoffeln, roh geschält	▪ MAT1200
Salate, Rohkost	▪ MAT1200
Gemüse, gekocht	▪ MAT1200
Frisches Obst und Gemüse	▪ MAT1100
<b>Fertiggerichte:</b>	
Sterilisierte Menüs	▪ MAT1500
Frischnudelprodukte	▪ MAT1200 und MAT1500
Convenient	▪ MAT1200 und MAT1500
Pasta/Pizza, frisch	▪ MAT1200 und MAT1500
Fertiggerichte	▪ MAT1200 und MAT1500
<b>Getränke:</b>	
Fruchtsäfte	▪ MAT1400
Carbonisierte Softdrinks	▪ MAT1100
Wein, weiß / Rosé	▪ MAT1400
Wein, rot	▪ MAT1400
Kaffee	▪ MAT1100 und MAT1200
Tee	▪ MAT1100 und MAT1200
<b>Weitere Produkte :</b>	
Sandwiches	▪ MAT1400 und MAT1500
Snacks/Chips/Erdnüsse	▪ MAT1100 und MAT1400
Trockenprodukte, Nudeln, Gewürze etc.	▪ MAT1100 und MAT1200
Getrocknete Früchte	▪ MAT1100
Getrocknete Nüsse etc.	▪ MAT1100 und MAT1400
Knabbergebäck	▪ MAT1100 und MAT1400
Süßspeisen	▪ MAT1200
Fertigprodukte mit Alkohol	▪ MAT1200
Tiernahrung trocken	▪ MAT1100 und MAT1200
Tiernahrung roh	▪ MAT1400 und MAT1500



## Produktdemonstration

**Erleben Sie unsere Messgeräte – wir sind nur einen Klick entfernt!**

Für Sie demonstrieren wir unsere Produkte vor Ort oder via Videokonferenz direkt aus unserem Labor in Hamburg. So können Sie unsere Messgeräte live erleben.

## Lassen Sie sich von uns bei der Auswahl der geeigneten Messmethode und des passenden Messgerätes unterstützen.

- Führen Sie mit uns live Messungen durch und profitieren Sie von wertvollen Expertentipps zur Methodenerstellung, Proben temperierung, Reinigung, Wartung und Kalibrierung.
- Lernen Sie unsere intuitive Software kennen, unsere Umsetzung der Datenintegrität, des Audit Trails oder der 3-stufigen Benutzerverwaltung.
- Wir beantworten Ihnen gerne alle Fragen zu 21 CFR Part 11, der GAMP5-Bewertung, GMP, USP und anderer wichtiger Normen und Richtlinien aus Ihrer Branche.
- Auch zu Fragen der Gerätekalibrierung mit rückführbaren Kalibrierstandards und unserer DQ, IQ, OQ, - Qualifizierung und Validierung informieren wir Sie natürlich gerne.



## Videokonferenz – einfach, schnell und effektiv

- Sie benötigen nur einen Computer mit Internet-Zugang.
- Wir verabreden einen Zeitpunkt für unser Meeting und Sie erhalten einen Link von uns.
- Den Link klicken Sie ganz einfach zum vereinbarten Zeitpunkt an.
- Dann beginnt das Online-Meeting und Sie sind mit unserem Trainer verbunden.
- Jetzt ist es möglich, unser Gerät in Echtzeit via Video-Streaming in der Anwendung und der Bedienung zu erleben.

Einen Termin vereinbaren Sie schnell und einfach mit unserem technischen Service Center. Rufen Sie uns gerne an oder nutzen Sie das Kontaktformular, unser Team in Hamburg freut sich Sie kennenzulernen.

## Service-Hotline

Phone 040 – 514 317-0

A.KRÜSS [Kontaktformular](#)