



Produkt	O <sub>2</sub>	CO <sub>2</sub>	N <sub>2</sub>
<b>Fleisch &amp; Fleischerzeugnisse: Gasanalysator MAT1200 &amp; MAT1500</b>			
Rohes rotes Fleisch	▪ 60-80 %	▪ 20-40 %	▪ -
Innereien, roh	▪ 80 %	▪ 20 %	▪ -
Geflügel, roh & Wildgeflügel	▪ 0-20%	▪ 30-40 %	▪ 60-70 %
Geflügel (Stücke)	▪ 70-80 %	▪ 20-30 %	▪ -
Wurstwaren	▪ -	▪ 20-30 %	▪ 70-80 %
Gekochtes und gepökeltes/geräuchertes Fleisch, Geflügel, Wild	▪ -	▪ 30 %	▪ 70 %
<b>Fisch &amp; Meeresfrüchte: Gasanalysator MAT1200 &amp; MAT1500</b>			
Fisch, roh, fettarm	▪ 30 %	▪ 40 %	▪ 30 %
Fisch, roh, ölig	▪ -	▪ 40 %	▪ 60 &
Schalen- und Weichtiere	▪ 30 %	▪ 40 %	▪ 30 %
Fisch & Meeresfrüchte, gekocht/geräuchert	▪ -	▪ 30-40 %	▪ 60-70 %
<b>Backwaren: Gasanalysator MAT1200 &amp; MAT1500</b>			
Schnittbrot, Toastbrot	▪ -	▪ 100 %	▪ -
Vorgebackene Brötchen	▪ -	▪ 100 %	▪ -
Kuchen	▪ -	▪ 50	▪ 50 %
<b>Milchprodukte: Gasanalysator MAT1200 &amp; MAT1500</b>			
Käse am Stück, Hartkäse	▪ -	▪ 100 %	▪ -
Scheibenkäse	▪ -	▪ 40 %	▪ 60 %
Geriebener Käse	▪ -	▪ 0-30 %	▪ 70-100 %
Weichkäse	▪ -	▪ 40 %	▪ 60 %
Joghurt und Milchprodukte	▪ -	▪ 0-30 %	▪ 70-100 %
Milchpulver	▪ -	▪ -	▪ 100 %



Produkt	O <sub>2</sub>	CO <sub>2</sub>	N <sub>2</sub>
<b>Gemüse: Gasanalysator MAT1200 &amp; MAT1500</b>			
Kartoffeln, roh geschält	▪ -	▪ 40-60 %	▪ 40-60 %
Salate, Rohkost	▪ 5 %	▪ 5-20 %	▪ 75-90 %
Gemüse, gekocht	▪ -	▪ 30 %	▪ 70 %
Frisches Obst und Gemüse ① (auch MAT1100)	▪ 5 %	▪ 5 %	▪ 90 %
<b>Fertiggerichte: Gasanalysator MAT1200 &amp; MAT1500</b>			
Frishnudelprodukte	▪ -	▪ 30-60 %	▪ 40-70 %
Kombinationsprodukte	▪ -	▪ 30-40 %	▪ 60-70 %
Pasta/Pizza, frisch	▪ -	▪ 30-60 %	▪ 40-70 %
Sandwiches	▪ -	▪ 30 %	▪ 70 %
Fertiggerichte	▪ -	▪ 30-60 %	▪ 40-70 %
<b>Getränke: Gasanalysator MAT1200</b>			
Carbonisierte Softdrinks ① (auch MAT1500)	▪ -	▪ 100 %	▪ -
Wein, weiß / Rosé	▪ -	▪ 20 %	▪ 80 %
Wein, rot	▪ -	▪ -	▪ 100 %
Kaffee	▪ -	▪ -	▪ 100 %
Tee ① (auch MAT1500)	▪ -	▪ -	▪ 100 %
<b>Weitere Produkte : Gasanalysator MAT1100 &amp; MAT1400</b>			
Snacks/Chips/Erdnüsse	▪ -	▪ -	▪ 100 %
Trockenprodukte, Nudeln, Gewürze etc.	▪ -	▪ -	▪ 100 %
Getrocknete Früchte	▪ -	▪ -	▪ 100 %
Getrocknete Nüsse	▪ -	▪ -	▪ 100 %
Knabbergebäck	▪ -	▪ -	▪ 100 %
Tiernahrung trocken	▪ -	▪ -	▪ 100 %

## 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](#)