

FoodScan™ 2 Meat

Acum este mai ușor ca niciodată să asigurăm calitatea și să îmbunătățim eficiența în analiza cărnii



FoodScan™ a reprezentat standardul global mai bine de 10 ani. Acesta a oferit fabricilor de carne din întreaga lume cunoștințele necesare pentru a îmbunătăți calitatea și constanța produselor finite, pentru a optimiza procesele de producție și pentru a menține un avantaj competitiv.

Toți parametrii de pe etichetă de care aveți nevoie printr-o singură analiză. Noii parametri precum grăsimile saturate, carbohidrații, energia și sarea asigură conformitatea cu noile reglementări, în timp ce introducerea unui modul de culoare adaugă o nouă dimensiune analizei cărnii.

Reduceți costul analizei și creșteți eficiența laboratorului. Minimizați timpul de așteptare, reduceți pregătirea probelor și evitați costurile externe de laborator. Timpul pentru a obține rezultatul cu FoodScan 2 este de doar 25 de secunde.

Mențineți performanțe de top cu serviciile digitale. Monitorizarea performanței analizorului prin FossManager™ și FossAs-sure™ asigură precizie și performanță optimă, în timp ce software-ul de rețea permite backup automat al datelor pentru trasabilitate și integrarea ușoară a rezultatelor LIMS. Standardizarea instrumentelor asigură că toate instrumentele măsoară la fel.

Tip probă

Carne, carne tocată, carne procesată, produse finite din carne

Parametrii și funcționalități

Calibrări Globale ANN:
Grăsimi, umiditate, proteină, colagen, sare și cenușă

Alte calibrări disponibile:

Grăsimi saturate, carbohidrați, energie, sodiu, activitatea apei

Alte funcționalități:

Măsurarea culorii (CIE L*a*b standard colour)
Standardizarea loturilor

Tehnologie

Tehnologie de transmitanță NIR
Reflexie pentru măsurarea culorii

Aprobare: AOAC

Specificații

Articol	Specificație
Putere alimentare	100-240 VAC, 50-60 Hz.
Putere consumată	Max 110 VA
Temperatura ambientală	5-35 °C (41–95 °F) ptr. FoodScan 2 Pro și FoodScan 2 Lab TS (cu PC integrat) 5-40 °C (41–104 °F) ptr. FoodScan 2 Lab (fara PC integrat)
Altitudine	Până la 2000 m
Umiditate relativă	<93 % RH
Cerințe minime PC (pentru PC extern pentru FoodScan 2 Lab)	Procesor Dual core 2.8 GHz 4 GB memorie RAM 2x100 Mbit interfațe de rețea (1 dacă PC-ul nu trebuie conectat la FossManager™) Monitor cu rezoluția de 1024 x 768 pixeli 20 GB spațiu disponibil recomandat pe hard disk 1 port USB
Sistem de operare solicitat (pentru PC extern pentru FoodScan 2 Lab)	Windows 7 SP1 (64 bit) Enterprise, Professional, Home Premium Windows 10 (64 bit) Pro, Enterprise
Software	ISIScan™ Nova
Interfață	1 USB și 1 rețea pt. FoodScan 2 Pro 2 USB și 1 rețea pt. FoodScan 2 Lab TS
Servicii de Rețea	FossManager™, FossAssure™
Tehnologii	Transmitanță NIR, lungimi de undă: 850-1100 nm Reflexie NIR, lungimi de undă 400 – 700 nm Bazat pe Monocromator
Afișaj	Ecran tactil TFT 10.4" FoodScan 2 Pro și FoodScan 2 Lab TS
Support cititor coduri de bare	HID-POS
Clasa de protecție	IP 65: FoodScan 2 Pro IP 43: FoodScan 2 Lab TS, FoodScan 2 Lab
Timp analiză	Aprox. 25 sec. cu 18 probe independente (cupă mare) Aprox. 20 sec. cu 7 probe independente (cupă medie) Aprox. 15 sec. cu 3 probe independente (cupa mică)
Celulă verificare	Inclusă
Greutate	31 kg pentru FoodScan 2 Pro 30 kg pentru FoodScan 2 Lab TS 29,5 kg pentru FoodScan 2 Lab
Dimensiuni (w x d x h)	52 x 49 x 35 cm (20.8 x 19.6 x 14 inch)
Spațiu recomandat pe masa de lucru (w x d)	60 x 70 cm (24 x 28 inch) dacă se operează cu PC integrat pentru FoodScan 2 Pro și FoodScan 2 Lab TS 100 x 70 cm (40 x 28 inch) dacă se operează cu PC extern pentru FoodScan 2 Lab

Distribuitor unic în România și Republica Moldova:

SERVITECH EXPRES S.R.L.

Tel.: +40 744 433 283

Email: contact@servitechexpres.ro

Web: www.servitechexpres.ro

RO, Noiembrie 2020

Sursa: www.fossanalytics.com