

# FoodScan™ 2 Dairy

Acum este mai ușor ca niciodată să asigurăm calitatea și să îmbunătățim eficiența în analiza produselor lactate.



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

#### Timp îmbunătățit până la obținerea rezultatului

**FoodScan™ 2** este un pas major înainte în tehnologia de transmisie NIR. Timpul până la rezultat este redus cu până la 60% și cu trei subscan-uri, se măsoară o pondere și mai mare din probă, ceea ce vă face mai puțin dependent de prepararea probei.

#### Reduceți costul analizei și creșteți eficiența laboratorului

Transferabilitatea excelentă și standardizarea instrumentelor vă vor reduce costul analizei de referință încă din prima zi. Odată cu introducerea măsurării culorii, care poate fi executată în același timp cu analiza compozițională, se poate obține o creștere semnificativă a eficienței laboratorului.

#### Mențineți performanța cu servicii digitale

Monitorizarea performanței analizorului prin FossManager™ și FossAssure™ 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.

#### Tip probă

Brânză, unt, produse tartinabile, produse fermentate și produse cu culturi lactice

#### Parametri

Calibrări ANN globale: grăsime, umiditate, proteină, sare, substanță uscată negrasă (calculat) și substanță uscată totală

Calibrări PLS: acizi grași saturați în brânză, pH în produsele fermentate

Alte funcționalități:

CIE L \* a \* b culoare standard

#### Tehnologie

Tehnologie de transmitere NIR

Reflexie pentru măsurarea culorii

# Specificații

Caracteristici	Specificații
Putere alimentare	100-240 VAC, 50-60 Hz.
Putere consumată	Max 110 VA
Putere consumată	5-35 °C (41–95 °F) pentru FoodScan 2 Pro și FoodScan 2 Lab TS (cu PC integrat) 5-40 °C (41–104 °F) pentru FoodScan 2 Lab (fără 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 necesar (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	Transmisie NIR, lungimi de undă: 850-1100 nm Reflectie NIR, lungimi de undă 400 – 700 nm Bazat pe Monocromator
Afișaj	Ecran tactil TFT 10.4” FoodScan 2 Pro și FoodScan 2 Lab TS
Suport cititor coduri de bare	Lab TS 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 (L x l x h)	52 x 49 x 35 cm (20.8 x 19.6 x 14 inch)
Spațiu recomandat pe masa de lucru (L x l)	60 x 70 cm (24 x 28 inches) dacă se operează cu PC integrat pentru FoodScan 2 Pro și FoodScan 2 Lab TS 100 x 70 cm (40 x 28 inches) 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](mailto:contact@servitechexpres.ro)

Web: [www.servitechexpres.ro](http://www.servitechexpres.ro)

RO, Noiembrie 2020

Sursa: [www.fossanalytics.com](http://www.fossanalytics.com)