

FoodScan™ 2 Fish

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



Parameter	Unit	Value	SD
Fat	%	23.69	0.068
Moisture	%	43.14	0.144
Salt	%	2.45	0.062
Protein	%	25.02	0.141



FoodScan™ 2 este un instrument rapid, precis și ușor de utilizat pentru analiza tuturor etapelor producției de pește - de la verificarea materiei prime primite până la controlul produsului final. Este precalibrat pentru a analiza grăsimea, umiditatea, proteinele și sarea, oferind rezultate în doar 25 de secunde.

Măsurăți culoarea și compoziția într-o singură analiză

Introducerea unui modul de culoare adaugă o nouă dimensiune analizei cărnii de pește, permițându-vă să corespundeți preferințelor consumatorilor cu privire la culoarea cărnii de pește. Controlul culorii la pește vă poate ajuta să obțineți prețuri premium pentru produsul dvs..

Reduceți costul analizei și creșteți eficiența

Minimizați timpul de așteptare, reduceți pregătirea probelor și evitați costurile externe de laborator. Timpul rapid de obținere a rezultatelor și capacitatea de a plasa probe neomogene direct în analizor reduce timpul de pregătire a probelor și vă permite să luați decizii documentate la fața locului.

Mențineți performanțe de top cu serviciile digitale

Monitorizarea performanței analizorului prin FossManager™ și FossAs-sure™ asigură precizie și performanță optime, 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

Pește crud, carne procesată de pește și produse finite din pește

Parametrii și funcționalități

Calibrări globale ANN:
Grăsimi, umiditate, proteine și sare

Alte calibrări disponibile: pH

Alte funcționalități:

Măsurarea culorii (CIE L * a * b culoare standard)

Tehnologie

Tehnologie de transmitanță NIR
Reflectanță pentru măsurarea culorii

Specificații

Articol	Specificații
Alimentare electrică	100-240 VAC, 50-60 Hz.
Consum de energie	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 (fără PC integrat)
Altitudine	Până la 2000 m
Umiditate relativă	<93 % RH
Cerințe minime PC (Computer extern pentru FoodScan 2 Lab)	Dual core 2.8 GHz 4 GB RAM memorie 2 interfețe Ethernet de 100 Mbit (1 dacă computerul nu trebuie conectat la FossManager™) Afișaj cu rezoluție 1024 x 768 Se recomandă spațiu liber pe disc de 20 GB 1 port USB
Sistem de operare necesar (pentru computer extern pentru FoodScan 2 Lab)	Windows 10 (64 bit) Pro, Enterprise
Software	ISIScan™ Nova
Interfețe	1 USB și 1 Ethernet ptr. FoodScan 2 Pro 2 USB și 1 Ethernet ptr. FoodScan 2 Lab
Servicii rețea	TS FossManager™, FossAssure™
Tehnologie	Transmisie NIR, lungime de undă 850-1100 nm Reflecție NIR, lungime de undă 400 - 700 nm Bazat pe monocromator
Afișaj	Ecran tactil TFT de 10,4 "pentru FoodScan 2 Pro și FoodScan 2
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 de analiză	Aplicație 25 sec. cu 18 probe independente (cana mare) Aplicație 20 sec. cu 7 probe independente (cana medie) Aplicație 15 sec. cu 3 subprobe independente (cană mică)
Celulă de verificare	Inclus
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 țoli) dacă este utilizat cu un computer încorporat pentru FoodScan 2 Pro și FoodScan 2 Lab 100 x 70 cm (40 x 28 țoli) dacă este utilizat cu un computer 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