



Анализатор твердых и вязких молочных продуктов FoodScan

Производитель: **FOSS**

Модель: FoodScan

<https://assa-group.ru/foodscan>

Анализатор сыров и твердых и вязких молочных продуктов FoodScan – это быстрый, точный и простой в использовании прибор для анализа сыра, сухой сыворотки, масла, йогурта и других молочных продуктах. Он точно измеряет различные параметры, включая жир, белки, влагу и соль. Прибор требует минимальной подготовки проб и выдает результаты всего за 50 секунд. Данное оборудование для сыра может быть установлено в цеху рядом с производственной линией, что позволяет немедленно вносить изменения в производственный процесс, или в лаборатории. Для работы с прибором необходимо поместить в оборудование чашку с репрезентативным образцом, выбрать анализируемый сырный продукт, через 50 секунд и результат анализа появится на экране. В стандартной комплектации прибор настроен для анализа сыров и основных молочных продуктов. Для анализа специфических продуктов, возможно расширение и дополнение стандартных калибровок под индивидуальные задачи.

FoodScan выпускается в двух версиях, для размещения на производстве и в лаборатории. Быстрые результаты FoodScan быстро обеспечивает Вас результатами анализов. Оборудование можно поставить в цеху рядом с производственной линией, что

позволяет немедленно вносить изменения в производственный процесс, или в лабораторию. Быстрый контроль качества сыра дает максимальную прибыль и оптимальную цену продукта. Переработка сырья в максимально возможное количество высококачественного продукта – главная задача любого пищевого производства. Аналитические решения Foss воплощенные в FoodScan основанные на методе спектроскопии в ближнем диапазоне, позволяет измерять точное содержание различных компонентов, таких как жир, белок, влажность и соль в твердых и мягких сырах, творожных изделиях, сливочном масле, плавленых сырках и других молочных продуктах.

FoodScan создан с использованием ближней инфракрасной (БИК) спектроскопии и поставляется подготовленным для анализа основных молочных продуктов. Прибор FoodScan обладает более высокой точностью и повторяемостью по сравнению с предыдущими моделями. Он создан с использованием ближней инфракрасной спектроскопии, этот принцип является признанным в мировой практике анализов пищевой продукции. Стандартный тест молодого сыра на оборудовании, ежедневно проводимый оператором, позволяет убедиться, что FoodScan исправен и выдает точный результат.

Области применения:

- проверка входящего сырья;
- поддержка контроля технологических процессов на производственных линиях;
- контроль конечных сырных продуктов.

Технические характеристики

Питание: 100 – 240 В.

Энергопотребление: не более 175 Вт.

Монохроматор: сканирующий.

Диапазон длин волн: 850 – 1050 нм.
Принцип: спектроскопия на отраженных ИК волнах.
Диапазон поглощения: 1 – 5 AU.
Источник ИК волн: галогенная лампа.
Детектор: кремниевый.
Подключение к внешнему ПК: через USB порт.

Лабораторный FoodScan Lab

FoodScan для лаборатории предназначен для установки в помещении и требует подключения к персональному компьютеру.

Размеры: 420X620X450 мм, размер коробки 740X610X750 мм
Вес: 40 кг, вес брутто 62 кг.
Требуется присоединенный ПК для выдачи результата.

Производственный FoodScan Pro

FoodScan для производственных условий выполнен из пищевой нержавеющей стали и герметичен, его легко мыть снаружи и изнутри, также данная версия прибора оснащена собственным защищенным сенсорным экраном.

Размер: 420X620X650 мм, размер Коробки 740X610X1150 мм
Вес: 56 кг, вес 82 кг брутто.
Класс защиты: IP 65.
Встроенный экран: 12-дюймовый сенсорный экран.

Никаких химических реагентов и прочих расходуемых материалов не требуется.

<https://assa-group.ru/foodscan>

**Подберем
оборудование
конкретно под вашу
задачу**

+ 7 495 215-06-01

Позвоните, мы составим для вас
коммерческое предложение и
проконсультируем в юридических
вопросах.