







Анализатор молока MilkoScan FT1

Производитель: FOSS

Модель: MilkoScan FT1

https://assa-group.ru/milkoscan-ft1

Анализатор MilkoScan FT1 создан для анализа жидких молочных продуктов. Он позволяет контролировать и стандартизировать (нормализовать) продукты с одновременным определением нестандартных продуктов. Идеален для:

- быстрого определения сортности молока, честной оплаты за сданное молоко и выявления отклонений от нормы;
- нормализации для оптимального использования сырья и достижения его постоянного качества; контроля качества готовой продукции.

Проверка безопасности молока за 30 секунд

Построенный на хорошо проверенной аналитической технологии MilkoScan FT120, прибор MilkoScan FT1 предлагает последние достижения в тестировании натурального молока. MilkoScan FT1 анализирует основные компоненты в молоке, а также проверяет молоко на наличие аномалий – все сразу. Результаты анализа могут быть использованы для выгоды, обеспечения безопасности сырья, расчета баланса массы для целей стандартизации и проверки конечных продуктов.





Выявление фальсификации молока с помощью спектральной проверки

Улучшение безопасности пищевых продуктов с помощью интегрированной спектральной проверки. Вы можете проверить молоко на наличие аномалий одновременно с измерением других параметров. Для этого не требуется дополнительного оборудования или времени. Сырое молоко, содержащее нежелательные добавки, является самой большой проблемой при приемке. Отклонения от нормы могут быть вызваны преднамеренной фальсификацией, например, добавлением немолочного жира, окислителей, меламина и т.п., или несчастным случаем, если моющее средство случайно попало в продукт. С MilkoScan FT1 вы можете видеть на экране результаты анализов поступающего сырья, где подозрительный образец выделен, например, красным цветом. Его можно затем проверить в лаборатории, чтобы определить загрязнитель.

Умное определение сортности молока

Быстрые измерения принимаемого молока для ведения баланса по массе, жиру и белку дают эффективные и надежные результаты для последующей нормализации сырья.

Проводит до 120 надежных измерений в час и помогает обеспечить точность в определении цены на сданное молоко.

Технические характеристики

Наименование	Спецификации
	До 50 % Жира
□×	П. Г. 0/ Г
	До 5 % Белка
	До 7 % Лактозы





zapros@assa-group.ru

Жир, Белок, Лактозу, Сухие вещества, СОМО, Изменение точки замерзания, Общую кислотность, Плотность, Свободные жирные кислоты, Лимонную кислоту Жир, Белок, Сухие вещества, СОМО Жир, Белок, Сухие вещества
точки замерзания, Общую кислотность, Плотность, Свободные жирные кислоты, Лимонную кислоту Жир, Белок, Сухие вещества, СОМО Жир, Белок, Сухие вещества
кислотность, Плотность, Свободные жирные кислоты, Лимонную кислоту Жир, Белок, Сухие вещества, СОМО Жир, Белок, Сухие вещества
Свободные жирные кислоты, Лимонную кислоту Жир, Белок, Сухие вещества, СОМО Жир, Белок, Сухие вещества Определение нестандартного
Свободные жирные кислоты, Лимонную кислоту Жир, Белок, Сухие вещества, СОМО Жир, Белок, Сухие вещества Определение нестандартного
Лимонную кислоту Жир, Белок, Сухие вещества, СОМО Жир, Белок, Сухие вещества Определение нестандартного
Жир, Белок, Сухие вещества, СОМО Жир, Белок, Сухие вещества Определение нестандартного
Определение нестандартного
Определение нестандартного
1% CV* на сыром молоке (Жир,
Белок, Лактоза, Сухие вещества)
0,25 % CV* на сыром молоке
(Жир, Белок, Лактоза, Сухие
вещества)
30 секунд для молока
8 мл.
5-55° С (образец должен быть
однородным)
Автоматическая и

+7 499 490-02-72

634021, г. Томск, ул. Елизаровых 53/2, оф. 804 www.assa-group.ru

zapros@assa-group.ru

	программируемая
Эффективность промывания:	99%
Калибровочная процедура:	Регулировка наклона/отступа
Соединение по сети:	LIMS, Mosaic
Оптическая система:	Герметично изолирована,
	контроль влажности

Требования к установке

Размеры (В*Д*Ш): 382 x 850 x 543 mm

Вес: 80 кг

Питание: $(115 \text{ или } 230) \pm 15\% \text{ V/AC} - 50/60$

Hz

Потребление: Не более 600 Вт в процессе

измерения, 80 Вт в режиме

ожидания

Температура: 10 - 35 °C

Относительная влажность Не более 80 %, периодически до

воздуха: 93 %.

Условия: Поместите прибор на ровную

поверхность, постоянная и

выраженная вибрация, прямые солнечные лучи, поток воздуха

не допускаются.

Уровень шума: 70 дБ (во время измерения, на

расстоянии 1,6 м, в течение 60

сек., эквивалент)

www.assa-group.ru



Стандарты и подтверждения

MilkoScan FT1 маркирован EC и соответствует требованиям следующих директив:

- ЕМС (Электромагнитной Совместимости) Директиве 2004/108/ЕС
- Директиве по Упаковке и Отходам 94/62/ЕС
- Директиве RoHS (Ограничение Использования Опасных Веществ) 2002/95/EC
- Директиве по Низкому Напряжению 2006/95/ЕС
- EN 61010-1, требованиям безопасности по электрическому оборудованию, Часть 1 общие требования.
- Директиве по подготовке 88/379/ЕЕС

MilkoScan FT1 соответствует требованиям AOAC (Ассоциации химиков-аналитиков) и IDF (Международной молочной федерации).

https://assa-group.ru/milkoscan-ft1

Подберем оборудование конкретно под вашу задачу

+ 7 495 215-06-01



+7 499 490-02-72

zapros@assa-group.ru

634021, г. Томск, ул. Елизаровых 53/2, оф. 804 www.assa-group.ru

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