



Анализатор молока MilkoScan Mars

Производитель: **FOSS**

Модель: MilkoScan Mars

<https://assa-group.ru/milkoscan-mars>

Анализатор молока и сливок MilkoScan Mars предоставляет мощную FTIR аналитическую технологию для использования малыми и средними молочными предприятиями, помогая им избежать применения медленных и трудоемких традиционных методов тестирования и улучшая их способность замечать умышленные фальсификации или случайные загрязнения в поставке молока.

Новый анализатор начального уровня для молока и сливок MilkoScan Mars. Анализатор MilkoScan Mars работает без подготовки проб, необходимой для классических химических методик анализа, и сокращает время анализа одной пробы до 1,5 минуты. При этом точность анализатора выше, чем у многих арбитражных методов. Проточная кювета очищается автоматически и требует минимум технического обслуживания. Оптимальное решение для средних и небольших молочных производств, а также для входного контроля сырья на крупных заводах

Обширная библиотека калибровок.

Прибор может приобретаться с предустановленными заводскими

калибровками на 2, 4 и 6 параметров. Благодаря технологии Фурье ИК-спектроскопии MilkoScan Mars позволяет не только использовать заводские калибровки, но также и разрабатывать собственные.

Группы анализируемых продуктов

- Молоко и сливки

Определяемые параметры

- Жир, белок, лактоза, сухие вещества, СОМО и изменение точки замерзания.

Легко запускается и экономически эффективен

- Проверенная технология ИК для анализа молока - более 5 000 Милкосканов по всему миру;
- Высокая производительность и надежность готовых к использованию калибровок обеспечивает постоянство молочных продуктов;
- Надежная система потока, требующая минимум технического обслуживания

Простой способ проанализировать молоко - одновременно по шести параметрам в течение одной минуты

- мгновенный контроль качества - шесть параметров и мониторинг фальсификатов готовы в течение одной минуты;
- простой, и удобный интерфейс устраняет необходимость в специальной подготовке техников-лаборантов;
- Никаких реактивов или расходных материалов - просто поместите образец и нажмите кнопку старт.

Контроль безопасности молока.

Данный анализатор оснащен модулем определения фальсификата, который позволяет проводить контроль продукции на наличие преднамеренных или непреднамеренных примесей, например, воды.

Опции контроля безопасности молока

- ИК технология предлагает уникальную возможность мониторинга молока на наличие известных и неизвестных добавок;
- определение добавленной воды;
- начинайте мониторинг с первого дня с готовыми к использованию моделями скрининга

Требования к установке:

Напряжение	100-240 В , 50-60Гц
Потребление энергии	60 Вт (12 В, 5 А)
Температура окружающей среды	5-35 °С
Относительная влажность	<80% RH
Использование на высоте	до 3000 м
Вес	10.5 кг
Габариты (Д x Ш x В)	345 x 280 x 285 мм
Использование	Только в помещении
Техническая среда	Для лучшего результата, поместите прибор на ровную поверхность, в удалении от источников чрезмерной и непрерывной вибрации.
Отвод отходов	Выпускная трубка для слива жидких отходов подводится к бутылке или к постоянному отводу.

Эксплуатационные характеристики:

	Сырое молоко	Сливки
Жир	0 -13 %	0-45 %
Протеин	0-6 %	0-5 %
Лактоза	0-6 %	0-5 %
СОМО	0-12 %	0-9 %
Сухие вещества	0-25 %	0-50 %
Точка замерзания	-490 m°C to - 550 m°C	
Скорость измерений	60 сек/анализ; 50 образцов/ час	90 секунд; 35 образцов/ час
Точность измерений	≤1.2 % Отн. точность * на основных компонентах сырого коровьего молока (Жир, протеин, лактоза, сухой остаток) (ТЗ 0.06 °C)	
Стабильность	≤0.5 % Отн. точность* на основных компонентах сырого коровьего молока (Жир, протеин, лактоза, сухой остаток) (ТЗ 0.03 °C)	
Перенос	<1.0%	
Эффективность очистки	99 %	
Объем образца	<8 мл	
Температура образца	Гомогенизированный образец 5-40 °C. Сырое молоко и негомогенизировали образцы нагреваются до 40 ° C и осторожно перемешиваются, чтобы обеспечить равномерно смешанный образец.	

<https://assa-group.ru/milkoscan-mars>

**Подберем
оборудование
конкретно под вашу
задачу**

+ 7 495 215-06-01

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