



Анализатор поточный для молочных продуктов ProFoss

Производитель: **FOSS**

Модель: ProFoss

<https://assa-group.ru/profoss-milk>

ProFoss для молока и молочных продуктов

Встраиваемое решение для анализа технологического процесса ProFoss может использоваться в ряде задач для точного мониторинга вашего производства молочной продукции, от масла до сыра и порошкового молока, используя технологию высокого разрешения. Проточный анализатор ProFoss молочных продуктов. Анализатор ProFoss для молочной промышленности.

Быстрый и простой в реализации ProFoss для молочных продуктов всегда точен и полезен для производителей молока и молочных продуктов. Технология высокого разрешения, лежащая в основе точности системы ProFoss, также имеет преимущества при реализации системы. Стабильность и точность измерений может зависеть от нескольких отдельно установленных приборов, поэтому вы можете сократить время и затраты на установку отдельных анализаторов. Стандартизация и стабильность решения, а также интеллектуальный инструмент FOSS для работы с калибровками ISlcal, позволяют даже непрофессионалам быстро и просто разрабатывать или расширять калибровки и переносить их между устройствами.

Принцип работы анализатора — отраженная инфракрасная спектроскопия. Источник ИК излучения и детектор устанавливаются непосредственно над местом прохождения молочной продукции. Измерения проводятся в объеме 50 мм в диаметре и 180 мм в высоту. Расстояние при этом от поверхности продукта до анализатора — 100 — 200 мм. Если расстояние остается одинаковым, это хорошо влияет на точность измерений.

Лучший контроль для усовершенствованных процессов

- Надежное решение для производственного процесса выдерживает воздействие пыли и вибраций и соответствует требованиям гигиены и взрывоопасности.
- Надежное оборудование, не требующее частого обслуживания и ремонта, работает длительное время.
- Результаты могут загружаться в вашу промышленную систему - SCADA или выводиться на экран в производственной зоне для быстрой корректировки вашего процесса.
- Полная техническая поддержка и варианты профилактического обслуживания

Области применения:

- оптимизация производства вязких и сухих молочных продуктов — творожных и плавленых сыров, масла, молочного порошка — в режиме реального времени;
- автоматическое следование определенному «рецепту» в заданных пределах;
- определение массовой доли жира, белка, сухих веществ, соли и соотношение между компонентами.

Следующий шаг в процессе производства молока

Немецкий молочный кооператив Берхтесгадена решил

воспользоваться преимуществами новой технологии и выбрал решение, способное помочь оптимизировать доходность и управлять ключевыми параметрами качества в производстве сливочного масла и сыра.

Точное управление ProFoss производством масла

Для масла контролирует различные параметры качества, такие как содержание жира и влаги, позволяя производителям приблизиться к целевым показателям и значительно снизить затраты.

Оптимизация процесса производства сливочного масла

ProFoss для масла – встраиваемое решение для анализа технологических процессов, использующее технологию высокого разрешения для точного мониторинга процесса производства сливочного масла. Это простое в использовании решение гарантирует неизменное качество и оптимизацию влаги для повышения объема выпускаемой продукции путем оптимизации использования сырьевых материалов и точного контроля содержания влаги и сухого обезжиренного остатка. При цене на масло 3,10 евро и ежегодном объеме производства 4500 тонн, увеличение влажности на 0,3 % приносит 2 500 000 рублей в год.

Улучшите процесс производства сыра

Для достижения максимального объема выпускаемой продукции ProFoss для свежего сыра контролирует эффективность сепаратора, оптимизируя общее содержание сухих веществ в конечном продукте. Опциональный анализ дополнительных параметров, таких как содержание казеина, гарантирует, что вы заплатите справедливую цену за ваше сырье.

Оптимизируйте процесс производства сыра

ProFoss для сыра – встраиваемое решение для анализа технологических процессов, использующее технологию высокого разрешения для точного мониторинга процесса производства сыра. Это простое в использовании решение обеспечивает увеличение объема производства и стабильность качества через, например, оптимизацию содержания сухих веществ при производстве свежего сыра или содержания влаги в сыре Моцарелла. ProFoss для свежего сыра поможет увеличить эффективность сепаратора для экономии дорогого сырья, но не за счет качества конечного продукта. Снижение общего содержания сухих веществ на 0.2 % приносит 2 500 000 рублей в год для предприятия с объемом производства 4500 тонн в год.

Оптимальное решение ProFoss для анализа процесса производства молочного порошка

Для молочного порошка проводит непрерывные и точные измерения для наблюдения за процессом производства порошка. Более точный анализ состава продукта позволяет контролировать содержание влаги и вносить своевременные коррективы, поддерживающие заданное качество конечного продукта, увеличивающие объем производства и варианты ценообразования.

Оптимизируйте процесс производства сухого молока

ProFoss для сухого молока – встраиваемое решение для анализа технологических процессов, использующее технологию высокого разрешения для точного мониторинга процесса производства сухого молока. Это простое в использовании решение гарантирует неизменное качество, повышение энергетической эффективности и объема выпускаемой продукции, путем оптимизации содержания влаги, например. Производство порошка объемом 70 000 тонн в год, изменившее целевой показатель содержания влаги на 0,1 %, получит дополнительный доход в 7 350 000 рублей.

Как улучшить производство концентрата сывороточного белка/концентрата молочного белка

ProFoss для концентрата сывороточного белка/концентрата молочного белка помогает вам контролировать ваш процесс фильтрации, что снижает отклонения в конечном продукте и оптимизирует соотношение сухих веществ и белков, но не в ущерб качеству продукции.

Оптимизация процесса производства концентрата сывороточного белка, концентрата молочного белка

ProFoss для концентрата сывороточного белка/концентрата молочного белка – встраиваемое решение для анализа технологического процесса, использующее технологию высокого разрешения для точного мониторинга и анализа пропорций в вашем процессе производства концентрата сывороточного белка, концентрата молочного белка. Это простое в использовании решение гарантирует неизменное качество, повышение энергетической эффективности и объема выпускаемой продукции, например, путем оптимизации соотношения сухих веществ и белков. ProFoss непрерывно и в реальном времени выдает параметры качества концентрата сывороточного белка и концентрата молочного белка из крайнего фильтрационного блока. На основе этих результатов ProFoss помогает вносить коррективы, которые значительно сократят отклонения в продукции и приблизят ее параметры к заданным.

Технические характеристики:

Принцип действия	отраженная ИК спектроскопия.
Время сканирования	5 – 50 мс / результат каждые 3 –

Линзы	15 секунд.
Диапазон спектра	сапфировые; диаметр 45 мм, толщина 12 мм.
Срок службы лампы	1100 – 1650 нм.
Шаг длин волн	17500 часов.
Точность длин волн:	0,5 нм.
Стабильность волн:	лучше 0,02 нм.
Шум:	лучше 0,01 нм/°С.
Температура	менее 60 микроAU.
Влажность воздуха	-5 – 40°C, с охлаждением -5 – 65°C.
Размеры	
Вес	10 – 90 % относительная.
Корпус	42 × 42 × 13,5 см, не считая крепеж.
Защита	20 кг.
Питание	нержавеющая сталь EN 1.4301 (SS2333) толщиной 1,5 мм. IP69K1) по IEC 60529 и DIN 40050 часть 9, NT ELEC 023. 100 – 240 В, 50 – 60 Гц, 2 А, 150 Вт.

Уровень защиты IP6х является самым высоким против пыли. IPx9K обеспечивает защиту против струй воды под высоким давлением и/или горячего пара при мойке.

<https://assa-group.ru/profoss-milk>

**Подберем
оборудование
конкретно под вашу
задачу**

+ 7 495 215-06-01

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