



Анализатор молока BactoScan FC

Производитель: **FOSS**

Модель: BactoScan FC

<https://assa-group.ru/bactoscan-fc>

БактоСкан ФС (BactoScan FC) - экспресс анализатор созданный специально для подсчета общей бактериальной обсемененности сырого молока в центральных лабораториях или крупных племенных хозяйствах. Является промышленным стандартом при подсчете бактериальной обсемененности в более чем 25 странах мира. Несколько сот инструментов по всему миру используется для определения стоимости и контроля качества сырого молока. Стандартные методы определения общей бактериальной обсемененности требуют нескольких дней на инкубационный период, что существенно затрудняет использование таких методов при определении стоимости поставляемого сырого молока. Основываясь на опыте проверенной временем технологии Foss, БактоСкан ФС измеряет гигиеническое качество молока путем анализа бактерий в сыром молоке. Предоставляя результаты анализа всего за девять минут, БактоСкан ФС позволяет фермерам или лабораториям по тестированию молока предпринимать своевременные действия для сохранения и повышения качества молока. Тем самым повышая эффективность своего предприятия и конкурентную цену продукции.

Молочный анализатор БактоСкан ФС теперь может анализировать до 200 образцов молока в час; имеются модификации для

удовлетворения требований всех лабораторий по тестированию молока. Столь высокая производительность обеспечивает высокую производительность при анализе ежедневных образцов и высвобождает персонал лаборатории для других задач.

БактоСкан ФС подсчитывает все бактерии как отдельные клетки, а не кластеры, что обеспечивает стабильно высокую производительность с точностью, повторяемостью и воспроизводимостью результатов. В отличие от таких методов, как чашечный подсчет, БактоСкан ФС не зависит от оператора и может анализировать образцы сырого молока непосредственно, без предварительного нагрева или разбавления, которые могут влиять на точность.

Полуавтоматический БактоСкан ФС

Полуавтоматический БактоСкан ФС использует проверенный метод анализа BactoScan, но предназначен для лабораторий с ограниченным потоком образцов: в нем отсутствует конвейер для образцов. Он может анализировать 65 образцов в час со столь же высокой производительностью, как и полностью автоматизированная версия.

БактоСкан ФС полуавтоматический:

- Отличается от автоматического БактоСкана ФС - меньшей производительностью и стоимостью, чтобы оснастить лаборатории с небольшой производительностью способностью, прибор поставляется без конвейера, мешалки и с измененным программным обеспечением.
- Точность, повторяемость и другие показатели такие же, как и у автоматического БактоСкана ФС.
- Может быть модернизирован до полностью автоматической модели в случае необходимости.

Простота в обращении

Вам не нужно больше подогревать образцы перед проведением анализа. Просто установите емкость с образцом под пипетку Бактоскана и заберите ее после проведения анализа. Прибор осуществляет все операции в процессе анализа: определение контрольных образцов, их анализ, вывод и сохранение результата.

Эталонный метод: Стандартный метод подсчета в чашках Петри (IDFStandard 100B: 1991).

Система комплексного анализа молока

БактоСкан ФС использует ту же эффективную конвейерную систему, что и другие инструменты FOSS, такие как Fossomatic, CombiFoss FT+ и MilkoScan FT+. Для персонала лабораторий это означает, что они должны научиться использовать лишь один пользовательский интерфейс, а затем могут пользоваться преимуществами простой интеграции данных.

Интегрированная программная платформа

BactoScan FC, Fossomatic, MilkoScan FT+ и CombiFoss FT+ – все они поддерживаются одной мощной программной платформой Foss Integrator, предлагающей передовые средства обработки и хранения данных для отслеживания, а общий пользовательский интерфейс способствует более эффективной работе лаборатории.

Технические характеристики:

Производительность: 1 образец за 9 минут.

Стандартный диапазон измерения:

N модели от 1.500 до 10 млн. КОЕ/мл.

Автоматические старт и завершение работы.

Использование Бактериального Контрольного Образца

гарантирует отличные результаты.

Вес: 250 кг.

Размеры: 230x85 см.

Образцы - нормальное коровье сырое молоко с температурой от 2 до 42 гр.

- Без консервантов или с добавкой азидиола.
- Требуется подводка воды.
- Требуется работа по настройке на молоко Заказчика.

Назначение анализатора молока BactoScan FC

Для микробиологического анализа сырого молока, применяются на предприятиях молочной промышленности, молокоприемных пунктах, племенных предприятиях, фермах и лабораториях научно-исследовательских институтов.

Краткая информация

Госреестр №	16441-01
Перечень модификаций	50L, 50H, 100L, 100 H, 150H, 150L
ТУ	тех.документация фирмы
Класс СИ	31.01
Год регистрации	2001
Поверка	МП ВНИИМ
МПИ (Межповерочный интервал)	1 год
Изготовитель	Дания
https://assa-group.ru/bactoscan-fc	

**Подберем
оборудование
конкретно под вашу**

+ 7 495 215-06-01

задачу

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