



Анализатор для стандартизации молока и молочных продуктов ProcesScan FT

Производитель: FOSS

Модель: ProcesScan FT

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

Анализатор ProcesScan FT –обеспечивает высокую точность данных для стандартизации молока. ProcessTouch – гибкое программное решение, которое может отслеживать и контролировать производственные линии в режиме реального времени. Сочетание ProcesScan и Process Touch – законченное решение, оптимизирующее экономию на производстве, а также качество продукции, такой как: сыр, сухое молоко, питьевое молоко, концентрат сывороточного белка и сгущенное молоко. Молочный анализатор ProcesScan FT разработан как, инструмент для поточного анализа молока и молочных продуктов, чтобы позволить производителем молочной продукции максимизировать производительность процессов и их стандартизации процессов смешивания молока производственных заданий, например, соотношение протеина и твердых веществ. Инструмент устанавливается в области производства молочной продукции и обеспечивает стабильную работу даже в экстремальных условиях, вибрации и колебания температуры. Связав ProcesScan FT Foss с программой ProcessTouch, молокозавод получает полную картину для установки стандартизации молока - общее решение, которое оптимизирует оба производства и качества конечной продукции. ProcessTouch анализирует сигналы от ProcesScan FT и по результатам создает алгоритмы оптимизации компонентного

уровня в продукте контролируя регулирующие клапаны или насосы-дозаторы.

Особенности и преимущества

ProcesScan FT экспресс анализатор предоставляет точные данные для стандартизации молока и жидкие молочные продукты. Используя мощный ИК-Фурье (FTIR) технологии, определяет содержание жира, белка, лактозы, твердый и других компонентов молока в молочной процесса. ProcesScan FT уникален в измерениях на основе инфракрасного спектра, обеспечивая непревзойденную точность.

Уникальные особенности включают в себя:

- Mid-infrared платформы для непревзойденной точности
- Полностью автоматическая система очистки, низкие эксплуатационные расходы
- Готовые к использованию калибровки

ProcessTouch управляющее программное обеспечение, что позволяет эффективно интегрировать процесс анализатора с существующими процессами управления программного обеспечения и механизмов.

Технические характеристики:

- Готовые к использованию калибровки: жир, белок, лактоза, общее твердых веществ (TS), твердых веществ, отличной от Fat (SnF)
- Время анализа: 30 сек/измерения
- Точность: < 1.0 % Cv* (жира, Белка и лактозы) 0.5 - 0.8 % Cv (TS и ОЯТ)
- Повторяемость: < 0.25 % Cv (молоко)
- Температура образца: 5 - 65°C

- Объем образца: 1,4 мл на единицу измерения
- Время ответа: 30 сек (зависит от установки клиента)
- Оптическая система: герметичные, влажность контролируется

Пипетка: пипетка для удобного ввода экспериментальных и калибровочные образцы

Очистка: Автоматическая и программируемая с автоматической очистки и установка нуля.

Инструмент предназначен для СІР

Корпус: - корпус шкафа из нержавеющей стали, герметизированный в соответствии с IP65

* Коэффициент вариации = стандартное отклонение

Требования к установке:

- Размеры шкафа: 1660 x 600 x 550 мм (H x W x D без НДС). ПК).
- Стопы стоят припл. 36 см в высоту
- Вес: Припл. 215 кг
- Электропитание: 100-240 В переменного тока $\pm 10\%$, 50 - 60 Гц
- Потребляемая мощность: макс. 600 VA
- Температура окружающей среды: 5 - 40°C
- Окружающая влажность: < 93% RH, циклические до 100% RH при переходе от низкой к высокой окружающей температуре
- Процесс давления на линии: < 10 бар. Пики давления < 20 бар принимаются
- Продукта вязкость: менее или равна 38% крем при температуре 5°C
- Окружающей среды: блок должен быть установлен на бетонное основание

В виду того, что на российский рынок компания Foss поставляет большое количество модификаций данного прибора, просим Вас

сообщить какие продукты и параметры - Вы собираетесь анализировать на данном приборе. На основании Вашего запроса мы вышлем на Ваш адрес коммерческое предложение на прибор.

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

**Подберем
оборудование
конкретно под вашу
задачу**

+ 7 495 215-06-01

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