



Анализатор жира и влаги в сырах DairyScan

Производитель: **FOSS**

Модель: DairyScan

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

Анализатор DairyScan незаменимый помощник в производстве сыров.

Уникальный прибор FOSS DairyScan за 45 секунд проведет определение самых важных показателей качества сыра - жирность и содержание влаги.

Изо дня в день всегда быстро и точно. Весь технологический процесс приготовления и созревания сыров становится "прозрачным" и полностью контролируемым. День за днем контроль качества на всех этапах. Отменный результат гарантирован!

Анализатор FOSS DairyScan зарекомендовал себя уверенным и опытным "помощником" технологов в искусном приготовлении сыров: пармезана, бри, камбоцолы, маскарпоне, камамбера, дора блю, горгондзолы, моцареллы, рокфора, голландского, российского, украинского.

Лучшие отзывы сыроделов Европы и Америки. Анализатор FOSS DairyScan™ доступен для использования на фермах, перерабатывающих предприятиях и крупных производственных

комплексах.

ОСОБЕННОСТИ:

- **Это так несложно**

1. Поместите подготовленный образец в держатель образца
2. Выберите продукт
3. Нажмите кнопку Пуск
4. Результаты через 45 секунд

- **Быстрая альтернатива традиционным методам**

Измерение с DairyScan™ занимает всего 45 секунд. Таким образом, производители могут отказаться от традиционных методов тестирования, которые занимают до 20 часов для анализа влаги, и получить дополнительную информацию, помогающую им выявлять продукцию, отклоняющуюся от спецификации, прежде, чем она повлияет на выработку и качество продукции.

- **Простота запуска с готовыми глобальными ANN-калибровками**

DairyScan™ оснащен калибровкой на основе искусственной нейронной сети (ANN), которая делает его plug & play-решением.

Калибровку можно использовать немедленно; вам не придется собирать множество образцов, необходимых для типичной PLS-калибровки. ANN-калибровка охватывает почти все типы сыра.

В практической работе анализатор сыров DairyScan поддерживает всю технологию на каждом этапе производства, вызревания и хранения сыров. Более того, как показывает практика многие технологи, получив удобный и точный инструмент контроля качества основных параметров сыра оптимизируют все производство.

Теперь каждая партия сыра будет иметь совершенно одинаковый показатель жира и влаги, что обеспечит конечному покупателю качественный продукт с постоянными вкусовыми качествами. Новые возможности лаборатории качества - новые возможности бизнеса. Откройте новые вкусы вашим покупателям!

Время анализа	45 секунд для 15 субобразцов
Самотестирование	Приблизительно 10 минут при комнатной температуре
Режим измерения	Коэффициент пропускания
Спектральный диапазон	850 – 1050 нм
Детектор	Кремниевая линейная матрица
Режим	Коэффициент пропускания
Класс IP	42
Программное обеспечение	Программное обеспечение Mosaic
Требования к установке	
Электропитание	100-240 В пер. тока, 100 ВА *), 50-60 Гц, класс 1, с защитным заземлением
Температура окружающей среды	5 – 35 °С
Температура хранения	-20 ... 70 °С
Отн. влажность окружающей среды	<93 %, циклирование до 100 %
Масса	11,4 кг
Размеры [Ш x Г x В]	230 x 390 x 420 мм
Окружающая среда	Стационарная, легкая промышленность

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

**Подберем
оборудование
конкретно под вашу
задачу**

+ 7 495 215-06-01

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