

# FoodScan™ 2 Dairy

Теперь легче, чем когда-либо, обеспечить качество и повысить эффективность анализа молочных продуктов



FoodScan™ является мировым стандартом уже более 10 лет. Он предоставил молочным предприятиям во всем мире знания, необходимые для повышения качества и стабильности конечной продукции, оптимизации производственных процессов и сохранения конкурентных преимуществ.

#### Сокращение времени измерения

FoodScan 2 – важный шаг вперед в технологии пропускания в ближнем ИК-диапазоне. Время измерения уменьшается на целых 60%, и благодаря наличию ТРЕХ детекторов измеряется еще большая доля образца, так что Вы меньше зависите от стадии гомогенизации.

#### Сократите затраты на анализ и повысьте эффективность работы лаборатории

Превосходная совместимость и стандартизация инструмента снижают стоимость эталонного анализа с первого дня. Измерение цвета, которое может выполняться одновременно с композиционным анализом, позволяет добиться значительного повышения эффективности работы лаборатории.

#### Поддерживайте наивысшую производительность с помощью цифровых сервисов

Мониторинг производительности анализатора с помощью специальных новейших цифровых сервисов FossAssure и FossManager гарантирует оптимальную точность и производительность, в то время как сетевое программное обеспечение предоставляет возможность автоматического резервного копирования данных для отслеживания, а также несложную интеграцию результатов в ЛИС.

#### Тип образца

Сыр, масло, спреды, ферментированные и кисломолочные продукты

#### Параметры

Глобальные ANN-калибровки: Жир, влажность, белок, соль, сухой обезжиренный остаток (расчетный) и полное содержание сухого вещества

PLS-калибровки: Насыщенные жирные кислоты в сыре, уровень pH в ферментированных продуктах

#### Другие функции:

Цвет согласно стандарту CIE L\*a\*b

#### Технология

Технология пропускания в ближнем ИК-диапазоне

Отражение для измерения цвета

# Технические характеристики

Пункт	Спецификация
Электропитание	100-240 В пер. тока, 50-60 Гц.
Энергопотребление	Макс. 110 ВА
Температура окружающей среды	5-35 °C (41–95 °F) для FoodScan 2 Pro и FoodScan 2 Lab TS (со встроенным ПК) 5-40 °C (41–104 °F) для FoodScan 2 Lab (без встроенного ПК)
Относительная влажность	<93%
Минимальные требования к ПК для (для внешнего ПК для FoodScan 2 Lab)	Двухъядерный ЦП 2,8 ГГц 4 ГБ оперативной памяти (8 ГБ рекомендуется) 2x 100 Мбит интерфейс Ethernet (1, если ПК не подключен к FossConnect™) Дисплей с разрешением 1024 x 768 Рекомендуется 20 ГБ свободного дискового пространства 1 USB порт
Требуемая операционная система (для внешнего ПК для FoodScan 2 Lab)	Windows 7 SP1 (64 бит) Enterprise, Professional, Home Premium Windows 10 (64 бит) Pro, Enterprise
Программное обеспечение	ISIScan Nova
Интерфейсы	1 USB и 1 Ethernet для FoodScan 2 Pro 2 USB и 1 Ethernet для FoodScan 2 Lab TS
Сетевые сервисы	FossConnect™
Технология	NIR, пропускание, длины волн 850 – 1100 нм NIR, отражение, длины волн 400 – 700 нм На базе монохроматора
Дисплей	10,4" TFT сенсорный экран для FoodScan 2 Pro и FoodScan 2 Lab TS
Поддержка сканера штрих-кода	HID-POS
Класс защиты	IP 65 FoodScan 2 Pro IP 43: FoodScan 2 Lab TS, FoodScan 2 Lab
Время анализа	Примерно 25 секунд (большая чашка) Примерно 20 секунд (средняя чашка) Примерно 15 секунд (малая чашка)
Контрольная ячейка	Включена
Масса	31 кг для FoodScan 2 Pro 30 кг для FoodScan 2 Lab TS 29,5 кг для FoodScan 2 Lab
Габариты (Ш x Г x В)	52 x 49 x 35 см (20,8 x 19,6 x 14 дюймов)
Рекомендуемое место на лабораторном столе (Д x Ш)	60 x 70 см (24 x 28 дюймов) при работе со встроенным ПК для FoodScan 2 Pro и FoodScan 2 Lab 100 x 70 см (40 x 28 дюймов) при работе с внешним ПК для FoodScan 2 Lab

Представительство FOSS в Украине  
просп. Голосеевский 58-а, оф.15  
г. Киев, Украина  
Тел.: 044-494-30-15 (05)  
info@altima.plus  
www.altima.plus