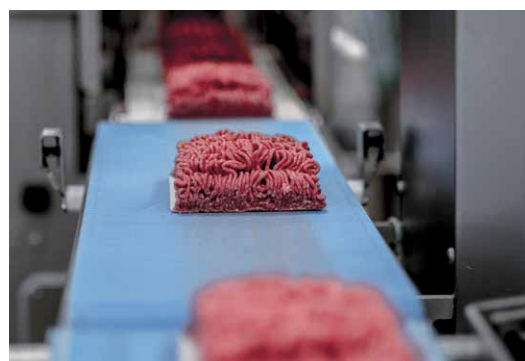


FoodScan™ 2 Meat

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



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

Все необходимые вам параметры классификации за один анализ
Новые параметры, такие как насыщенный жир, углеводы, энергия и натрий, обеспечивают соответствие новым нормативам, а введение цветового модуля добавляет новое измерение в анализ мяса.

Снижение затрат на анализ и повышение эффективности работы лаборатории

Минимизируйте время ожидания, уменьшите подготовку проб и откажитесь от затрат на внешнюю лабораторию. Время измерения на FoodScan 2 составляет всего 25 секунд, а способность помещать неоднородные образцы непосредственно в анализатор также уменьшает подготовку проб.

Поддерживайте наивысшую производительность с помощью цифровых сервисов

Мониторинг производительности анализатора с помощью FossAssure гарантирует оптимальную точность и производительность, в то время как сетевое программное обеспечение обеспечивает автоматическое резервное копирование данных для отслеживания и несложную интеграцию результатов в ЛИС. Стандартизация приборов гарантирует, что все инструменты будут измерять одинаково.

Тип образца

Мясо, мясной фарш, обработанное мясо, готовая продукция

Параметры и функциональные возможности

Глобальные ANN-калибровки:
Жир, влага, белок, коллаген, соль и зольность

Доступны другие калибровки:
Насыщенный жир, углеводы, энергия, натрий, активность воды

Другие функции:
Измерение цвета (согласно стандарту CIE L*a*b)
Стандартизация партий

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
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 1 USB для FoodScan 2 Lab
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 штрихкода	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

Цифровые сервисы FOSS



FossConnect

Настраивайте, управляйте и контролируйте сеть ваших приборов



Инструмент FossAssure

Обеспечение бесперебойной работы прибора с активными отчетами об эффективности



Калибровка FossAssure

Эксперты FOSS следят за производительностью и калибровками

Представительство FOSS в Украине
просп. Голосеевский 58-а, оф.15

г. Киев, Украина

Тел.: 044-494-30-15 (05)

info@foss-ua.com

www.foss-ua.com