

DairyScan™

Rutin peynir analizi için



ANALYTICS BEYOND MEASURE

DairyScan™ peynir üretiminizde size hızlı ve doğru yağ ve nem analizleri sağlar. Kaliteyi arttırmak ve üretimi optimize etmek isteyen küçük ve orta ölçekli süt işletmeleri için idealdir.

Geleneksel yöntemlere daha hızlı ve daha ucuz alternatif

Üretim aşamasındaki ve bitmiş peynir testlerinde 45 saniye içerisinde Yağ ve Nem sonuçları alınır. Verimlilik ve ürün kalitesini etkilenmeden önce standart dışı üretimi tespit etmek için çok zaman gerektiren geleneksel test yöntemlerinden kaçının. Kimyasal madde veya sarflara ihtiyaç duyulmaması maliyetleri aşağı çekmenizi sağlar.

Kurulumu ve çalıştırılması kolaydır

Kullanıma hazır, endüstri lideri kalibrasyonlar 40.000'den fazla numuneye dayanır. Kullanıcı dostu arayüz ve yazılım ilk günden kullanımı kolaylaştırır - sadece numuneyi yerleştirin ve başlat tuşuna basın.

Karlı süt işletmeciliğinde global ortağınız FOSS

DairyScan, katı ve yarı katı süt ürünleri analizlerinde altın standart olarak kabul edilen ünlü FoodScan™ teknolojisine dayanmaktadır. Analitik çözümlerde dünya lideri olarak küresel süt endüstrisine şu ana kadar 5000'den fazla cihaz kazandırmış bulunuyoruz.

Numune Tipi

Peynir

Parametreler

Global ANN kalibrasyonları: Yağ ve Nem

Teknoloji

Near Infrared (NIR) transmisyon teknolojisi

Özellikler

Teknik özellikler	
Analiz süresi	10 alt-numune ile 30 saniye
Kendini test edebilme	Oda sıcaklığında yaklaşık 10 dakika
Ölçüm modu	NIR Transmittans
Dalgaboyu aralığı	850 - 1050 nm
Dedektör	Silikon doğrusal dizili
IP Sınıfı	42

Montaj gereksinimleri	
Güç kaynağı	100-240 V AC, 100 VA, 50-60 Hz, Class 1, koruyucu topraklama ile
Ortam sıcaklığı	5 - 35 °C
Depolama sıcaklığı	-20 °C - 70 °C arasında
Ortam nemi	< 93% RH
Ağırlık	11.4 kg
Boyutlar (g x y x d)	230 x 420 x 390 mm
Ortam şartları	Sabit, hafif endüstri

Cihaz yönetimi	
Network yazılımı	FossManager™

TEKAFOS

t 0216 345 0630 e info@tekafos.com.tr w tekafos.com.tr