

FoodScan™ 2 Meat

Şimdi et analizlerinde kaliteyi sağlamak ve verimliliği artırmak her zamankinden daha kolay



ANALYTICS BEYOND MEASURE

FoodScan™ 10 yılı aşan bir süredir küresel standarttır. Dünyanın her yerinde son ürünlerin kalitesini ve tutarlılığını arttırmak, üretim süreçlerini optimize etmek ve rekabet avantajını sağlamak için et tesislerine ihtiyaç duyulan bilgiyi sağlamıştır.

Tek bir analizde ihtiyacınız olan tüm etiket parametreleri

Doymuş yağ, karbonhidrat, enerji ve sodyum gibi yeni parametreler yeni düzenlemelere uygunluğu sağlarken, renk modülünün sunulması et analizine yeni bir boyut kazandırıyor

Analiz maliyetini düşürün ve laboratuvar verimliliğini artırın

Bekleme süresini en aza indirin, numune hazırlığını azaltın ve harici laboratuvar maliyetlerinden kaçının. FoodScan 2 ile sonuç alma süresi sadece 25 saniyedir, homojen olmayan numuneleri doğrudan analiz edebilme kabiliyeti de numune hazırlığını azaltır.

Dijital servislerle en yüksek performansı koruyun

Cihaz performansının FossManager™ ve FossAssure™ ile izlenmesi optimum hassasiyet ve performans sağlarken, ağ yazılımı izlenebilirlik ve verilerin kolay LIMS entegrasyonu için verilerin otomatik olarak yedeklenmesine olanak tanır. Cihaz standardizasyonu, tüm cihazların aynı şekilde ölçülmesini sağlar.

Numune Tipi

Et, kıyma, işlenmiş et ve et ürünleri

Parametreler & Fonksiyonlar

Global ANN kalibrasyonları:

Yağ, nem, protein, kolajen, tuz ve kül

Diğer mevcut kalibrasyonlar:

Doymuş yağ, karbonhidrat, enerji, sodyum, su aktivitesi

Diğer Fonksiyonlar:

Renk Ölçümü (CIE L*a*b* standart renk)

Üretim parti standardizasyonu

Teknoloji

NIR transmisyon teknolojisi

Renk ölçümü için VIS reflektans teknolojisi

Teknik Özellikler

Tanım	Özellik
Güç kaynağı	100-240 VAC, 50-60 Hz.
Güç tüketimi	Maks. 110 VA
Ortam sıcaklığı	5-35 °C (41-95 °F) FoodScan 2 Pro ve FoodScan 2 Lab TS (bütünleşik PC ile) için 5-40 °C (41-104 °F) FoodScan 2 Lab (bütünleşik PC hariç) için
Yükseklik	2000 m'ye kadar
Bağıl Nem	<93 % RH
Min. PC gereksinimi (FoodScan 2 Lab için gerekli PC)	Dual core 2.8 GHz 8 GB RAM 2 adet 100 Mbit Ethernet arayüzü (eğer FoodScan2 Lab için PC'de FossManager™ bağlantısı yoksa 1 adet) Monitor 1024 x 768 çözünürlük, en az 40 GB boş hard disk alanı tavsiye edilir.
PC işletim sistemi (FoodScan 2 Lab için kullanılacak olan PC için gerekli)	Windows 7 SP1 (64 bit) Enterprise, Professional, Home Premium Windows 10 (64 bit) Pro, Enterprise
Yazılım	ISIScan™ Nova
Arayüzler	FoodScan 2 Pro için 1 USB ve 1 Ethernet FoodScan 2 Lab TS için 2 USB ve 1 Ethernet FoodScan 2 Lab için 1 USB for
Network servisleri	FossManager™, FossAssure™
Teknoloji	NIR transmitans, dalgaboyu 850 - 1100 nm NIR reflektans, dalgaboyu 400 - 700 nm Monokromatör tabanlı
Monitör	10.4'' FoodScan 2 Pro ve FoodScan 2 Lab TS dokunmatik TFT ekran
Barcode okuyucu desteği	HID-POS
Koruma sınıfı	IP 65: FoodScan 2 Pro IP 43: FoodScan 2 Lab TS, FoodScan 2 Lab
Analiz süresi	18 bağımsız örnekleme ile yaklaşık 25 saniye (büyük kap) 7 bağımsız örnekleme ile yaklaşık 20 saniye (orta kap) 3 bağımsız örnekleme ile yaklaşık 15 saniye (küçük kap)
Kontrol numunesi	Standart sete dahil
Ağırlık	FoodScan 2 Pro 31 kg FoodScan 2 Lab TS 30 kg FoodScan 2 Lab 29,5 kg
Boyutlar (g x d x y)	52 x 49 x 35 cm
Tavsiye edilen alan	60 x 70 cm (genişlik x derinlik) FoodScan 2 Pro ve FoodScan 2 Lab için entegre PC kullanımı ile 100 x 70 cm (genişlik x derinlik) FoodScan 2 Lab harici PC kullanımı ile

TEKAFOS

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