DairyScan™

Rutinní analýzy sýrů

DairyScan™ vám poskytuje rychlé a přesné testování tuků a vlhkosti v rámci výroby sýrů. Ideální pro menší mlékárny, které chtějí zlepšit kvalitu a optimalizovat výrobu.

Rychlejší a levnější alternativa k tradičním metodám

Výsledky tuku a vlhkosti získáte za 45 sekund při testování průběhu procesu a finálního produktu. Vyhněte se časově náročným tradičním testovacím metodám a zjistěte výrobu mimo specifikaci dřív, než to ovlivní výtěžnost a kvalitu produktu. Není třeba chemikálií ani spotřebního materiálu, což vám umožní snížit náklady.

Snadná instalace a spuštění

Kalibrace připravené k použití obsahující více než 40 000 vzorků. Uživatelsky příjemné rozhraní a software usnadňují použití od prvního dne - stačí umístit vzorek a začít měřit.

FOSS váš globální partner v ziskovém mlékárenství

DairyScan je založen na renomované technologii FoodScan™, která je považována za zlatý standard v analýze pevných a polotuhých mléčných výrobků. Jako světový lídr v analytických řešeních jsme dodali více než 5000 analyzátorů celosvětovému mlékárenskému průmyslu.

Typ vzorku

Sýr

Parametry

Global ANN kalibrace: Tuk, Vlhkost

Technologie

Technologie NIR transmitance

DairyScan™

ANALYTICS BEYOND MEASURE

Osvědčená technologie

Hlavní výhodou **DairyScanu** je technologie založená na propustnosti v blízké infračervené oblasti NIT (*Near Infrared Transmittance*), která je rozhodující při měření nehomogenních produktů jako je sýr. NIT-princip zajišťuje vyšší přesnost analýzy sýrů ve srovnání se způsoby, ve kterých je výsledek analýzy na bázi světla odraženého od povrchu sýra.

Specifikace

Technická specifikace	
Doba analýzy	45 sekund pro 15 podvzorků
Selftest	Přibližně 10 minut při pokojové teplotě
Způsob měření	Transmitance
Rozsah vlnových délek	850 – 1050 nm
Detektor	Silicon Linear Array
IP třída	42
Software	Mosaic
Software pro síťové připojení	FossManager™

Instalační požadavky	
Zdroj	100-240 V AC, 100 VA, 50-60 Hz
Provozní teplota	5 - 35 °C
Skladovací teplota	-20 °C to 70 °C
Provozní/okolní vlhkost	< 93% RH, cirkulující až 100 % RH
Rozměry (Š x H x V)	230 x 390 x 420 mm
Hmotnost	11.4 kg
Prostředí	Stacionární, lehký průmysl