

FoodScan™ 2 Meat

Uzyskanie odpowiedniej jakości i podniesienie wydajności badań mięsa stało się teraz łatwiejsze niż kiedykolwiek przedtem.



Analizator FoodScan™ to globalny standard już od ponad 10 lat. Dzięki niemu producenci mięsa na całym świecie uzyskują wiedzę, która pozwala im poprawiać jakość i spójność swoich produktów, optymalizować procesy produkcyjne i zachować przewagę konkurencyjną.

Wszystkie parametry do etykietowania produktu z jednego pomiaru

Możliwość pomiaru nowych parametrów, jak nasycone kwasy tłuszczowe, węglowodany, wartość energetyczna czy sód pozwala zachować zgodność z nowymi przepisami, a funkcja oceny barwy produktu oferuje nowy wymiar analizy mięsa.

Niższy koszt analiz i wyższa wydajność pracy laboratorium

Krótszy czas oczekiwania, łatwiejsze przygotowanie próbki i brak kosztów zewnętrznych analiz laboratoryjnych. Czas oczekiwania na wynik pomiaru z urządzenia FoodScan 2 wynosi zaledwie 25 sekund, a możliwość umieszczenia niehomogennych próbek bezpośrednio w analizatorze sprawia, że przygotowywanie próbki staje się mniej problematyczne.

Utrzymaj NAJWYŻSZĄ WYDAJNOŚĆ dzięki usługom cyfrowym

Monitorowanie pracy analizatora w systemie FossAssure zapewnia optymalną precyzję pomiaru i wydajność, a oprogramowanie sieciowe umożliwia automatyczne wykonywanie kopii zapasowych, co pozwala na łatwą integrację wyników w systemie LIMS. Standaryzacja analizatorów gwarantuje, że wszystkie urządzenia będą dawać takie same odczyty.

Typ próbki

Mięso, mięso mielone, mięso przetworzone, gotowe produkty

Parametry i funkcje

Globalne kalibracje ANN (sztuczne sieci neuronowe):

Tłuszcz, woda, białko, kolagen, sól i popiół

Inne dostępne kalibracje:

Nasycone kwasy tłuszczowe, węglowodany, wartość energetyczna, sód, aktywność wodna

Inne funkcje:

Pomiar barwy (format CIE L*a*b)

Standaryzacja partii

Technologia

Transmisja NIR

Pomiar barwy metodą odbiciową

Dane techniczne

Element	Dane
Zasilanie	100-240 V AC, 50-60 Hz
Zużycie energii	Maksymalnie 110 VA
Temperatura otoczenia:	5-35 °C (41–95 °F) dla modeli FoodScan 2 Pro and FoodScan 2 Lab TS (z wbudowanym komputerem) 5-40 °C (41–104 °F) dla modelu FoodScan 2 Lab (bez wbudowanego komputera)
Wysokość nad poziomem morza	do 2000 m
Wilgotność względna	< 93 % względna
Minimalne parametry komputera (dla komputerów zewnętrznych stosowanych z modelem FoodScan 2 Lab)	Dwurdzeniowy procesor o częstotliwości 2.8 GHz 4 GB pamięci RAM 2 gniazda Ethernet 100 Mbit (1 jeżeli komputer nie będzie podłączany do systemu FossConnect™) Rozdzielczość ekranu 1024 x 768 Zalecane 20 GB wolnej przestrzeni dyskowej
Wymagany system operacyjny (dla komputerów zewnętrznych stosowanych z modelem FoodScan 2 Lab)	Windows 7 SP1 (64 bit) Enterprise, Professional, Home Premium Windows 10 (64 bit) Pro, Enterprise
Oprogramowanie	Oprogramowanie
Złącza	FoodScan 2 Pro: 1 x USB i 1 x Ethernet FoodScan 2 Lab TS: 2 x USB i 1 x Ethernet FoodScan 2 Lab: 1 x USB
Usługi sieciowe	FossConnect™
Technologia	Długość fali (NIR, transmisja): 850 - 1100 nm Długość fali (NIR, odbicie): 400 - 700 nm Monochromator
Ekran	Ciekłokrystaliczny ekran dotykowy 10.4" w modelach FoodScan 2 Pro i FoodScan 2 Lab TS
Obsługa czytnika kodów kreskowych	HID-POS
Klasa ochrony	IP 65 FoodScan 2 Pro IP 43 FoodScan 2 Lab TS, FoodScan 2 Lab
Czas analizy	Ok. 25 sek dla 18 niezależnych podpróbek (duża kuweta) Ok. 20 sek dla 7 niezależnych podpróbek (średnia kuweta) Ok. 15 sek dla 3 niezależnych podpróbek (mała kuweta)
Próbka kontrolna	W zestawie
Masa	FoodScan 2 Pro: 31 kg FoodScan 2 Lab TS: 30 kg FoodScan 2 Lab: 29,5 kg
Wymiary (szer. x gł. x wys.)	52 x 49 x 35 cm (20,8 x 19,6 x 14 cali)
Zalecana przestrzeń użytkowa (szer. x gł.)	60 x 70 cm (24 x 28 cali) dla FoodScan 2 Pro i FoodScan 2 Lab w przypadku korzystania z wbudowanego komputera 100 x 70 cm (40 x 28 cali) dla FoodScan 2 Lab w przypadku pracy z zewnętrznym komputerem

Usługi cyfrowe FOSS



FossConnect

Zarządzanie, konfiguracja i monitorowanie sieci urządzeń



FossAssure Instrument

Gwarancja długiego czasu pracy bez przestojów dzięki pro-aktywnym raportom systemowym



Kalibracja FossAssure

Eksperti FOSS monitorują działanie urządzenia i kalibracji

FOSS

Tel.: +48 22 4415500

foss@foss.pl • www.foss.pl

PL, April 2018