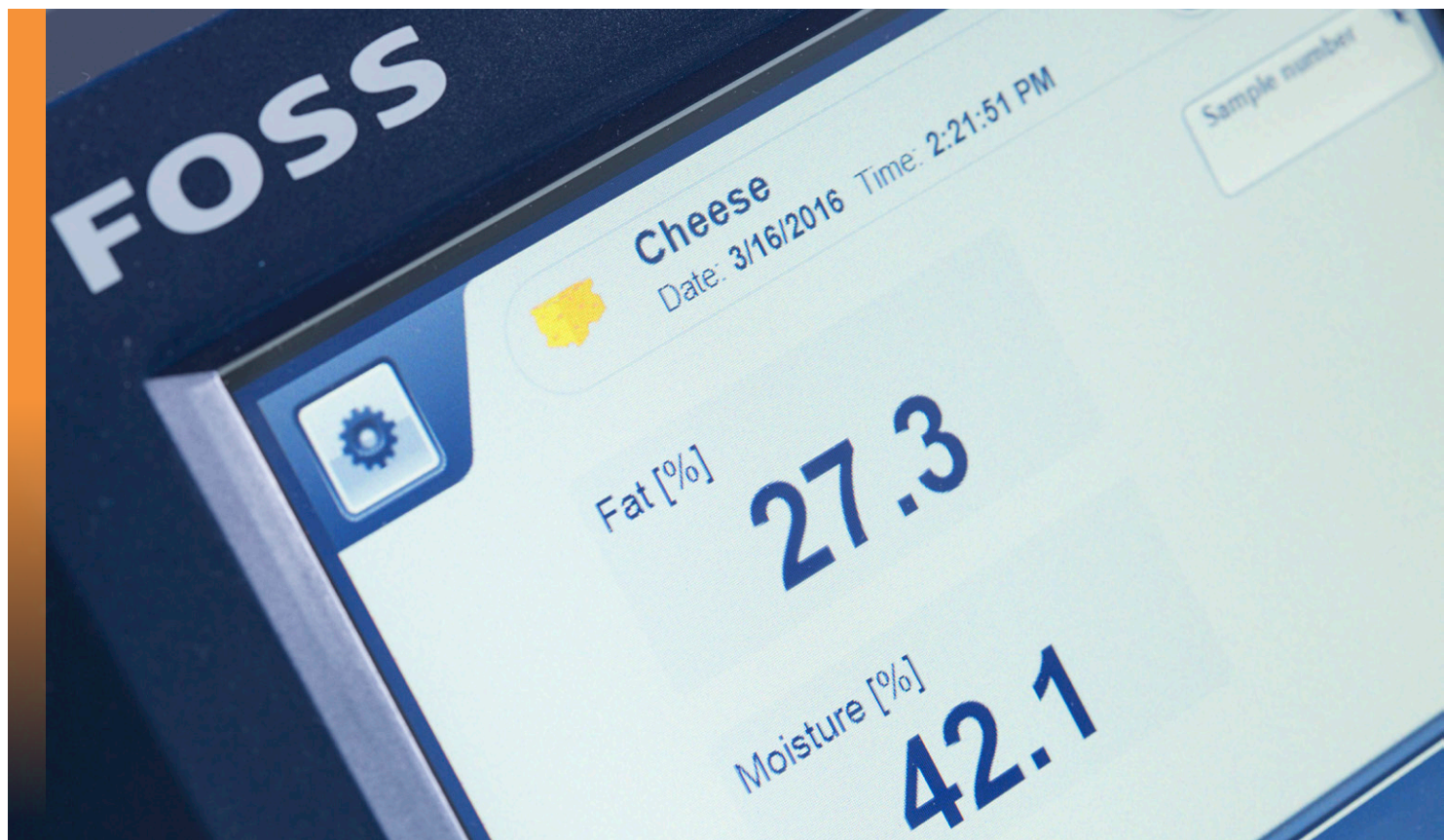


FOSS

DairyScan™ Для массового анализа сыра



DairyScan™ – это надежный аналитический прибор для проверки содержания жира и влаги в сыре в процессе производства и при выпуске готового продукта. Компактный, удобный и простой в использовании анализатор предназначен в основном для производителей сыра.

Образец	Параметры
Сыр	Содержание жира и влаги

Dedicated Analytical Solutions



Быстрая альтернатива традиционным методам

Измерение с DairyScan занимает лишь 45 секунд. Таким образом, вы можете отказаться от трудоемких традиционных методов анализа и получить больше информации, чтобы выявить несоответствие спецификации прежде чем они скажутся на объемах и качестве продукции. Для анализа не требуются реагенты или расходные материалы, а также квалифицированные лаборанты. Пользователь просто помещает образец и нажимает кнопку Пуск.

Проверенная технология упрощает установку и запуск

DairyScan поставляется с готовыми к использованию калибровками для быстрой установки и запуска. Построенные на базе более сложного анализатора FoodScan, который используется производителями молочных продуктов по всему миру, калибровки основаны на огромной базе данных из более 40 000 образцов. Это приводит к очень надежной и стабильной калибровке, которая может работать с широким спектром образцов и обеспечивает долговременную стабильность и высокую производительность анализа.

Прочная конструкция в сочетании с надежной локальной поддержкой FOSS делают это решение простым в эксплуатации.

DairyScan:

- Точный и надежный анализ сыра
- Отсутствуют затраты на химикаты или расходные материалы, не надо ждать результатов из внешней лаборатории
- Результаты не позже чем через 45 секунд
- Простая эксплуатация и техническое обслуживание
- Дистанционная поддержка и обновления системы экспертами FOSS через интернет-соединение
- Готовая к использованию глобальная калибровка для продуктов сыроделия обеспечивает быстрый запуск без затрат на создание калибровки



Все данные результатов записываются для резервирования и отслеживаемости



DairyScan™

Технология

Технология DairyScan основана на пропускании в ближнем ИК-диапазоне, NIT, обладающем рядом преимуществ при измерении таких неоднородных продуктов, как сыр. Принцип NIT, когда свет пропускается через образец, – главная причина успеха DairyScan™. Принцип NIT обеспечивает лучшую точность анализа сыра по сравнению с методами, где результаты основаны на отражении света от поверхности сыра.

DairyScan оснащен калибровкой на базе искусственной нейронной сети (ANN), позволяющей использовать это решение по принципу plug & play. Калибровку можно использовать немедленно; вам не придется собирать множество образцов, необходимых для типичной PLS-калибровки. ANN-калибровка охватывает почти все типы сыра.

Эта калибровка имеет огромное преимущество по сравнению с другими методами. Можно получить чрезвычайно устойчивую калибровку без ограничения на количество образцов, которые могут быть включены в калибровку. Одну ANN-калибровку можно использовать для различных сортов сыра. Это означает снижение расходов на разработку и обслуживание калибровок, поскольку требуется меньше эталонных анализов. Измерения неразрушающие, так что вы можете повторно анализировать образец. Вы можете выбрать частоту измерений по своему усмотрению без дополнительных расходов.



Благодаря логичному и простому программному интерфейсу любой сотрудник вашего предприятия сможет работать с DairyScan.

Эксперт Foss всегда к вашим услугам

Компетентные и сертифицированные техники службы поддержки FOSS в регионах гарантируют наилучшие рабочие характеристики вашего решения DairyScan, обеспечивая максимальную производительность и окупаемость. Поддержка обеспечивается в рамках действенных сервисов, включая удаленное наблюдение за работой инструмента с помощью программного обеспечения. Это реализует дистанционный мониторинг и техническое обслуживание DairyScan в режиме online, так что вы можете сосредоточиться на наилучшем выполнении своих задач, а мы позаботимся о вашем приборе.

Процедура использования



1. Поместите образец



2. Нажмите кнопку Пуск



3. Проверьте результаты на экране



Расширенная гарантия на новое оборудование в рамках программы FossCare

Защитите свои инвестиции с помощью соглашения о поддержке FossCare™

Позвольте компании FOSS обеспечить максимальную пользу от ваших инвестиций в аналитическое оборудование. Получите четыре года гарантии в рамках нового соглашения о профилактическом техобслуживании FossCare премиум-класса или два года в рамках любого другого соглашения FossCare. Кроме Вашего спокойствия в течение всего гарантийного периода, благодаря квалифицированному профилактическому обслуживанию, Ваше аналитическое оборудование будет в идеальном рабочем состоянии каждый день, год за годом.

Для чего требуется профилактическое обслуживание?

Как и для любого аналитического решения, важно, чтобы оборудование FOSS проходило регулярное техническое обслуживание, обеспечивающее оптимальные рабочие характеристики и длительный срок службы. Чтобы избежать затрат, вызванных простоем оборудования, необходимо следовать заводским стандартам и выполнять своевременную замену компонентов до их износа. Это помогает обеспечить максимальный уровень точности и воспроизводимости результатов.

Профилактическое и регулярное техническое обслуживание в сочетании с глобальной поддержкой 300 специалистов по обслуживанию, эксплуатации, программному обеспечению и калибровке гарантируют идеальную работу оборудования в течение всего года.



Преимущества Соглашения о поддержке FossCare™:

- Расширенная гарантия (два или четыре года в зависимости от выбранного соглашения)
- Регулярное техническое обслуживание: оборудование проходит диагностику, очистку, регулировку, тестирование, точную настройку и калибровку
- Минимальное время простоя из-за замены компонентов до их полного износа
- Воспроизводимые, точные и надёжные результаты, которым можно всегда доверять
- Вы сами выбираете время профилактического обслуживания (чтобы не нарушать рабочие процессы)
- Круглосуточная поддержка по телефону – без ограниченных часов работы и без почтовой переписки
- Невысокая фиксированная стоимость обслуживания без непредвиденных расходов
- Скидки на дополнительные услуги, запасные части, обучение, реагенты, расходные материалы и обновление программного обеспечения

Для получения более подробной информации свяжитесь с региональным представителем FOSS.

Технические характеристики

Технические спецификации	
Время анализа:	45 секунд для 15 суб-образцов
Самотестирование:	Приблизительно 10 минут при комнатной температуре
Режим измерения:	Коэффициент пропускания
Спектральный диапазон:	850 - 1050 нм
Детектор:	Кремниевая линейная матрица
Класс IP:	42
Программное обеспечение:	Программное обеспечение Mosaic

Требования к установке	
Электропитание:	100-240 В пер. тока, 100 ВА *), 50-60 Гц, Класс 1, с защитным заземлением
Температура окружающей среды:	5 - 35 °C
Температура хранения:	-20 °C ... 70 °C
Влажность окружающей среды:	< 93% отн. влажн., циклическое изменение до 100% отн. влажн.
Вес:	11,4 кг
Габариты, (Д x Ш x В):	230 x 390 x 420 мм
Окружающая среда:	Стационарная, легкая промышленность

Стандарты и аттестации

DairyScan™ имеет маркировку CE и соответствует следующим директивам:

- Директива об электромагнитной совместимости (ЭМС) 2004/108/EC
- Директива о низковольтном оборудовании (ДНО) 2006/95/EC
- Директива ЕС по утилизации и использованию переработанного упаковочного сырья 94/62/EC
- RoHS (Ограничение на опасные вещества) Директива 2002/95/EC

Требования к ПК для программного обеспечения Mosaic

- Windows
- Internet Explorer 7 или 8
- Центральный процессор 2 ГГц (минимум)
- 1 ГБ оперативной памяти
- 4 ГБ свободного дискового пространства
- SVGA, 1024*768, мин. 16-битный цвет. рекомендуется 1280x1024
- Интернет-соединение

FOSS

