

FoodScan™ 2 para productos cárnicos

Ahora es más fácil que nunca garantizar la calidad y mejorar la eficiencia del análisis de productos cárnicos



FoodScan™ ha sido el estándar mundial durante más de 10 años. Ha proporcionado a las plantas cárnicas de todo el mundo los conocimientos que necesitaban para mejorar la calidad y la consistencia de los productos finales, optimizar los procesos de producción y preservar una ventaja competitiva.

Todos los parámetros de la etiqueta que necesite en un solo análisis

Nuevos parámetros, tales como la grasa saturada, los carbohidratos, la energía y el sodio, garantizan el cumplimiento de los nuevos reglamentos, al mismo tiempo que la introducción de un módulo de color añade una nueva dimensión al análisis de la carne.

Reduzca el coste del análisis y aumente la eficiencia del laboratorio

Minimice el tiempo de espera, reduzca la preparación de las muestras y evite los costes de laboratorios externos. El tiempo para obtener los resultados con el FoodScan 2 es tan solo de 25 segundos. Además, la posibilidad de introducir muestras no homogéneas directamente en el analizador reduce la preparación de las muestras.

Mantenga un rendimiento de primera con los servicios digitales

La monitorización del rendimiento del analizador a través de FossAssure y FossManager garantiza una precisión y un rendimiento óptimos, al mismo tiempo que el software de conexión en red permite realizar de forma automática una copia de seguridad de los datos para fines de trazabilidad e integrar en el LIMS los resultados de forma sencilla. La estandarización de instrumentos garantiza que todos los instrumentos midan lo mismo.

Tipo de muestra

Carne, carne picada, carne procesada, productos acabados

Parámetros y funciones

Calibraciones ANN globales:

Grasa, humedad, proteínas, colágeno, sal y ceniza

Otras calibraciones disponibles:

Grasa saturada, carbohidratos, energía, sodio, actividad acuática

Otras funciones:

Medición del color (Estándar CIE L*a*b de color) Estandarización de lotes

Tecnología

Tecnología de transmisión NIR

Reflectancia para la medición del color

Especificaciones

Artículo	Especificación
Suministro eléctrico	100-240 VCA, 50-60 Hz.
Consumo eléctrico	Máx. 110 VA
Temperatura ambiente	5-35 °C (41-95 °F) para el FoodScan 2 Pro y el FoodScan 2 Lab TS (con PC incorporado) 5-40 °C (41-104 °F) para el FoodScan 2 Lab (sin PC incorporado)
Altitud	Hasta 2000 m
Humedad relativa	< 93% HR
Requisitos mínimos del PC (para PC externo para el FoodScan 2 Lab)	Dual core 2,8 GHz Memoria RAM de 4 GB 2 interfaces Ethernet de 100 Mbit (1 si no hay que conectar el PC a FossConnect™) Pantalla con una resolución de 1024 x 768 Espacio libre en el disco de 20 GB (recomendado)
Sistema operativo necesario (para el PC externo para el FoodScan 2 Lab)	Windows 7 SP1 (64 bit) Enterprise, Professional, Home Premium Windows 10 (64 bit) Pro, Enterprise
Software	ISIScan Nova
Interfaces	1 USB y 1 Ethernet para el FoodScan 2 Pro 2 USB y 1 Ethernet para el FoodScan 2 Lab TS 1 USB para el FoodScan 2 Lab
Servicios de conexión en red	FossConnect™
Tecnología	Transmisión NIR, longitud de onda de 850-1100 nm Reflejo NIR, longitud de onda de 400-700 nm Base de monocromador
Pantalla	Pantalla táctil TFT de 10,4" para el FoodScan 2 Pro y el FoodScan 2 Lab TS
Compatibilidad con lector de código de barras	HID-POS
Clase de protección	IP 65: FoodScan 2 Pro IP 43: FoodScan 2 Lab TS, FoodScan 2 Lab
Tiempo de análisis	Aprox. 25 segundos con 18 muestras independientes (cubeta grande) Aprox. 20 segundos con 7 muestras independientes (cubeta mediana) Aprox. 15 segundos con 3 submuestras independientes (cubeta pequeña)
Célula de comprobación	Incluida
Peso	31 kg para el FoodScan 2 Pro 30 kg para el FoodScan 2 Lab TS 29,5 kg para el FoodScan 2 Lab
Dimensiones (Ancho x Fondo x Alto)	52 x 49 x 35 cm (20,8 x 19,6 x 14 pulgadas)
Espacio recomendado en la mesa de trabajo (Ancho x Fondo)	60 x 70 cm (24 x 28 pulgadas) si se maneja con PC incorporado para el FoodScan 2 Pro y el FoodScan 2 Lab 100 x 70 cm (40 x 28 pulgadas) si se maneja con un PC externo para el FoodScan 2 Lab

DILACO®

Tel.: (56) 2 2402 9700
www.dilaco.com

FOSS
Tel.: +34 934 949 940
infofoss@foss.es · www.foss.es
ES, August 2018