



ТД «ЭСКО»
Точные измерения
— наша профессия!

FOSS DairyScan

ТЕЛЕФОН В МОСКВЕ
+7 (495) 258-80-83

БЕСПЛАТНЫЙ ЗВОНОК
8 800 350-70-37

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС В МОСКВЕ
ул. ГИЛЯРОВСКОГО, ДОМ 51

РАБОТАЕМ В БУДНИ С 9 ДО 18
ZAKAZ@ESKOMP.RU



DairyScan™ позволяет быстро и точно проверять содержание жира и влаги на производстве сыра всего за 45 секунд. Идеально подходит для небольших молочных заводов, производящих менее 7000 тонн сыра в год.

ФУНКЦИИ:

КАК ЭТО ЛЕГКО

- 1 Поместите подготовленный образец в держатель образцов.
- 2 Выберите продукт
- 3 Нажмите «Старт»
- 4 Результаты через 45 секунд.

БОЛЕЕ БЫСТРАЯ АЛЬТЕРНАТИВА ТРАДИЦИОННЫМ МЕТОДАМ

Тест с помощью DairyScan™ занимает всего 45 секунд. Таким образом, занятые производители могут избежать трудоемких традиционных методов тестирования, которые могут занять до 20 часов для анализа влажности, и получить больше информации, которая поможет им обнаружить продукцию, не соответствующую техническим требованиям, прежде чем она повлияет на выход и качество продукции.

ПРОСТОЙ ЗАПУСК С ГОТОВЫМИ ГЛОБАЛЬНЫМИ КАЛИБРОВКАМИ ИНС.

DairyScan™ оснащен калибровкой искусственной нейронной сети (ИНС), что делает его решением «подключи и работай».

Он готов к работе немедленно, поэтому нет необходимости собирать большое количество образцов, как это требуется для типичной калибровки PLS. Калибровка ANN охватывает практически все виды сыра.

Характеристики Анализатор сыра FOSS DairyScan

Параметры	Значение
Время анализа	45 секунд для 15 подвыборок
Самооценочный тест	Примерно 10 минут при комнатной температуре
Режим измерения	пропускание
Диапазон длин волн	850 – 1050 нм
Детектор	Кремниевая линейная матрица
Режим	пропускание
IP-класс	42
Пакет программного обеспечения	Программное обеспечение для мозаики
Требования к установке	
Источник питания	100–240 В переменного тока, 100 ВА*, 50–60 Гц, класс 1, с защитным заземлением
Температура окружающей среды	5 – 35 °C
Температура хранения	от -20 °C до 70 °C
Влажность окружающей среды	<93% относительной влажности, циклическая до 100% относительной влажности
Масса	11,4 кг
Размеры (Ш x Д x В)	230 x 390 x 420 мм
Среда	Стационарное оборудование для легкой промышленности