



ТД «ЭСКО»
Точные измерения
— наша профессия!

IR-анализатор для оптимальной оценки молочной

продукции



Ха
се

Ти
мо

Ди
изи

То

Ра

Ве

ОПИСАНИЕ

DairySpec FT — это прибор, использующий ИК-Фурье-спектроскопию для чрезвычайно точного и надежного определения химического состава молока и молочных продуктов (сливок, мороженого, йогурта, сыворотки, пермеата, ретентата, ароматизированного молока и т. д.).

Анализ до 64 параметров одновременно (жир, белок, СВ, лактоза, казеин,...). Предлагая значительную экономию времени, DairySpec FT является оптимальным решением для контроля качества сырья и переработанных материалов.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ DAIRYSPEC FT

- До 64 параметров одновременно (жир, белок, лактоза, казеин...) менее чем за 1 минуту,
- Спектры стандартизируются в режиме реального времени без реагентов для оптимизации переносимости и стабильности калибровок, а также качественного анализа (фальсификация),
- Встроенный протокол контроля качества,
- Предварительное нагревание образца,
- Доступен в полуавтоматическом и автоматическом исполнении. До 300 образцов в час,
- Поддержка и удаленный доступ,
- Настраиваемый интерфейс программного обеспечения в соответствии с анализируемыми продуктами и примененными калибровками.
- Централизованная база данных (LIM),
- разработка калибровки по запросу,
- Индикаторы на передней панели для немедленной визуальной информации об общем состоянии и работе прибора.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметр	Значение
Диапазон измерений	0-50%
Типы молока	Коровье, козье, овечье, буйволиное...
Точность	$C_v < 1\%$ (для жира, белка, лактозы и сухих веществ)
Повторяемость	$C_v < 0,5\%$ (для жира, белка, лактозы и сухих веществ)
Перенос	$< 1\%$ (обычно $< 0,5\%$)
Характеристики сети	110/220В 50/60Гц
Размеры(ДхШхВ)	61,2 x 67,6 x 38,4 см
Вес	68 кг

© 2012-2025, ЭСКО
Контрольно измерительные
приборы и оборудование

ТЕЛЕФОН В МОСКВЕ
+7 (495) 258-80-83