



ТД «ЭСКО»

Точные измерения – наша профессия!

потокомолочного сырья

+7 (495) 258-80-83

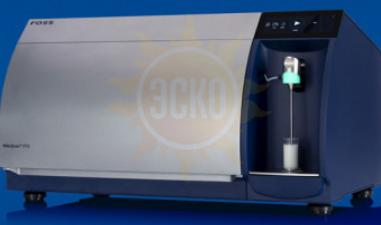
8 800 350-70-37

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС В МОСКВЕ

ул. ГИЛЯРОВСКОГО, ДОМ 51

РАБОТАЕМ В БУДНИ С 9 ДО 18

ZAKAZ@ESKOMP.RU



Описание FOSS MilkoScan FT3

MilkoScan™ FT3 предлагает новый интеллектуальный подход к анализу молочных продуктов и напитков растительного происхождения, включая возможность тестирования широкого спектра жидких и полутвердых продуктов с исключительным временем безотказной работы и беспрецедентной стабильностью результатов.

ВСЕГДА СТАНДАРТИЗИРОВАНО И БОЛЬШЕ НЕТ ДРЕЙФА ИНСТРУМЕНТОВ

MilkoScan™ FT3 обеспечивает новую запатентованную автоматическую стандартизацию, которая выполняется каждый второй час. Это исключает дрейф прибора и обеспечивает стабильные результаты с течением времени. Нет необходимости проводить трудоемкие проверки стандартизации с использованием химических реагентов, что значительно снижает потребность в дорогостоящем эталонном анализе.

ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНАЯ СИСТЕМА ПОТОКА ОБРАБАТЫВАЕТ МНОЖЕСТВО ПРОДУКТОВ

MilkoScan™ FT3 обеспечивает точное тестирование любых жидких или полутвердых молочных продуктов, включая шоколадное молоко, питьевой йогурт, WPC, напитки растительного происхождения и многое другое.

Благодаря интеллектуальной системе потока он может распознавать и автоматически настраивать каждый образец и выдавать результаты всего за 30 секунд в зависимости от типа продукта. Это приводит к немедленному увеличению производства благодаря быстрому доступу к критически важным данным контроля качества для различных образцов.

ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЕ УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

MilkoScan™ FT3 имеет уникальную усовершенствованную систему самодиагностики, которая постоянно контролирует состояние всех жизненно важных компонентов и обеспечивает быстрое и простое устранение неисправностей. Он автоматически отправляет оператору уведомление, если один из компонентов требует обслуживания. Его также можно использовать во время устранения неполадок, чтобы решить проблемы до того, как они станут проблемой.

УПРАВЛЕНИЕ НЕСКОЛЬКИМИ ИНСТРУМЕНТАМИ В СЕТИ

С MilkoScan™ FT3 вы можете быть уверены, что все приборы в сети всегда производят одинаковые измерения. Это упрощает настройку главного спутника, при которой главный прибор обновляет другие сетевые приборы. Это снижает рабочую нагрузку по поддержанию всех калибровочных моделей и проверке результатов.

БЫСТРЫЙ СКРИНИНГ ОТКЛОНЕНИЙ И ПРИМЕСЕЙ

MilkoScan™ FT3 предлагает наиболее полный и точный анализ вашего молока с помощью целевых или нецелевых моделей всего за 30 секунд.

Проверка на фальсификацию может быть включена в программу тестирования качества платформы и является важным инструментом улучшения качества молока и обеспечения безопасности пищевых продуктов. Проверьте наличие преднамеренной или случайной фальсификации при выполнении обычных тестов контроля качества.

Характеристики FOSS MilkoScan FT3

Параметры	Значение
Включенные калибровки	
Молоко	Жир, белок, общее количество сухих веществ, нежирные сухие вещества, лактоза (включая продукты с низким содержанием лактозы), глюкоза, галактоза, плотность, мочевина, титруемая кислотность, свободные жирные кислоты, казеин, лимонная кислота
Крем	Жир, белок, лактоза, общее количество сухих веществ, нежирные сухие вещества
Сыворотка и сывороточный пермеат	Жир, белок, лактоза, общее количество сухих веществ, нежирные сухие вещества, титруемая кислотность
Дополнительные калибровки	
Концентрированная сыворотка и пермеат	Жир, белок, лактоза, общее количество сухих веществ, нежирные сухие вещества, титруемая кислотность
Концентрированное и обогащенное молоко	Жир, белок, лактоза, общее количество сухих веществ, нежирные сухие вещества

Параметры		Значение			
Йогурт и ферментированные	Жир, белок, лактоза, общее количество сухих веществ, нежирные сухие вещества, глюкоза, фруктоза, сахароза, общее количество сахаров, молочная кислота.				
Десерты и мороженое	Жир, белок, лактоза, общее количество сухих веществ, нежирные сухие вещества, глюкоза, фруктоза, сахароза, общее количество сахаров.				
Растительные напитки	Жир, белок, общее количество сухих веществ, общее количество сахара				
Точка замерзания (FP)	Точка замерзания молока, температура замерзания сливок (при применении датчика проводимости)				
Ненцелевые модели для проверки на фальсификацию (модели ASM)*	Инструмент для калибровки и готовые к использованию модели для проверки аномального молока. Модели ASM для: сырого коровьего молока, сырого буйволиного молока, переработанного молока.				
Целевые модели для проверки на фальсификацию (TAM)*	Сульфат аммония	Мальтоза	Нитрат натрия		
	Циануровая кислота	Меламин	Сорбитол		
	Формальдегид	Бикарбонат натрия	Сахароза		
	Глюкоза	Карбонат натрия	Добавлена мочевина		
	Гидроксипролин	Хлорид натрия	Добавлена вода		
	Мальтодекстрин	Цитрат натрия	Добавлен индикатор жира.		
Диапазон калибровки	Согласно примечанию к применению				
Точность (молоко)	<1,0% CV (F, P, L, TS) (гарантирано) <0,8% CV (F, P, L, TS) (типично) <4,0 m°C (FP)				
Повторяемость (молоко)	<0,25% CV (F, P, L) <0,20% CV (TS) <1 m°C (FP)				
Переносимость (молоко)	<0,5% CV (F, P, L, TS)				
Перенос (молоко и сливки)	<0,5%				
Процедура регулировки	Автоматизированная процедура наклона/перехвата				
Объем пробы молока и сливок	<8,0 мл				
Время измерения (молоко)	30 секунд				
Температура образца	5–55°C (образец должен быть однородным)				
Температура окружающей среды	10–35 °C				
Усовершенствованная система потока	Автоматическая установка нуля и очистка. Очистка определяется в соответствии со свойствами и автоматически настраивается для каждого конкретного образца.				
Автоматический контроль влажности	Зашитенная автоматическая система сушки				
Интеллектуальная диагностика	Встроенные идентификационные чипы для регистрации времени износа, истории обслуживания и устранения неполадок.				
Сетевые соединения	ЛИМС, FossManager™				
Качество деминерализованной воды	ISO Grade 3/ASTM Type IV или выше				
Вес и размеры (Ш x Д x В)	43 кг / 750 x 450 x 408 мм				

* Использование датчика проводимости для оптимальной производительности.

MilkoScan™ FT3 соответствует требованиям AOAC (Ассоциация химиков-аналитиков) и IDF (Международная федерация молочной промышленности).