

ProcesScan™ 2

Contrôle du process en temps réel
pour une meilleure standardisation du lait



ANALYTICS BEYOND MEASURE

ProcesScan™ 2 est une solution de contrôle de process en ligne entièrement automatisée pour la standardisation du lait liquide, qui vous offre l'avantage d'une analyse continue et simultanée des paramètres de composition du lait combinée aux performances et à la précision supérieures de la technologie FTIR.

Atteignez vos objectifs grâce à l'analyse FTIR en continu.

Détectez les changements dans votre process de production en temps réel. L'échantillonnage constant et représentatif combiné à une analyse FTIR à haute fréquence garantit des résultats précis et représentatifs et vous permet de rapprocher votre standardisation du lait des objectifs spécifiés.

Des performances prévisibles en toute simplicité

Mettez votre ProcesScan™ 2 en service en un rien de temps grâce à des modèles d'étalonnage mondiaux prêts à l'emploi. ProcesScan 2 ne présente aucune dérive, offre toujours le même niveau élevé de stabilité de mesure et garantit des performances identiques sur plusieurs instruments.

Des opérations efficaces prises en charge par des services connectés.

ProcesScan 2 est pris en charge par les meilleures capacités numériques de sa catégorie, ce qui garantit des performances analytiques et une disponibilité optimales. Obtenez une vue d'ensemble des données analytiques sur des instruments individuels ou complets, à l'aide d'outils de gestion des appareils et protégez votre investissement grâce à un plan de service et d'assistance SmartCare™.

Type d'échantillon

Lait liquide, lait liquide riche en protéines, lait liquide riche en matières grasses.

Paramètres

Matière grasse, protéines, lactose, matière sèche totale, matière sèche non grasse (MSNG)

Technologie

Employer la technologie infrarouge à transformée de Fourier (IRTF) pour l'analyse du lait;

Point de montage

Installé dans le process de production, où le lait est standardisé en phase liquide.

Données techniques

Technologie	Spectroscopie infrarouge à transformée de Fourier (FTIR)					
Paramètres	Matières grasses, protéines, lactose, matière sèche totale, matière sèche non grasse (MSNG)					
Types de produit	Lait liquide pour la production de fromage, de poudre et de lait de consommation, sans particules solides ni protéines coagulées dans le produit Produits laitiers liquides dont la teneur en matières sèches totales est < 25 % (concentré de protéines de lactosérum/ concentré de protéines de lait, matières grasses élevées)					
Précision*	Matières grasses (0-10 %)	Garanties	Typique	Lactose (0-7 %)	Garanties	Typique
	Matières grasses (10-20 %)	< 0,05	0,020	Matière sèche totale (8-20 %)	< 0,05	0,02
	Protéines (0-10 %)	< 0,15	0,120	Matière sèche totale (20-25 %)	< 0,10	0,05
	Protéines (10-20 %)	< 0,04	0,022	Matière sèche non grasse (4-20 %)	< 0,18	0,10
		< 0,13	0,023		< 0,10	0,04
Répétabilité**	Matières grasses (0-10 %)	Garanties	Typique	Lactose (0-7 %)	Garanties	Typique
	Matières grasses (10-20 %)	< 0,015	0,007	Matière sèche totale (8-20 %)	< 0,015	0,008
	Protéines (0-10 %)	< 0,045	0,022	Matière sèche totale (20-25 %)	< 0,039	0,012
	Protéines (10-20 %)	< 0,015	0,006	Matière sèche non grasse (4-20 %)	< 0,068	0,029
		< 0,034	0,022		< 0,024	0,018
Fréquence des résultats	10 secondes (20 secondes pour les produits à viscosité élevée)					

Spécifications techniques et exigences relatives à l'installation

Degré de protection	IP56
Température NEP et NEP	Entièrement compatible NEP Température maximale 95° C (203° F)
Température du produit	3-65 °C (39-149 °F)
Conditions ambiantes	Humidité < 93 % d'HR (45 °C) Température : 5-45 °C (41-113 °F)
Pression du process	Maximum 10 bars (145 PSI) statiques Chocs de pression maximum 20 bars (290 PSI)
Dimension de la ligne de production	DN 40 , DE 1 1/2" , IPS 2" et ISO 42,4 minimum.
Unité d'accès Varinline	Ø 68 (type N)
Alimentation en eau, refroidissement	Débit minimum 0,1 l/min. Température : 2-20 °C (35,6-68 °F)
Eau déminéralisée (eau zéro)	Consommation : 9 litres/jour ISO 3696 grade 3 ou AS™ D1193-91 type IV. Conductivité (µS/cm) < 5,0.
Armoire principale	Acier inoxydable 304
Dimensions, armoire (L x P x H)	539 mm x 285 mm x 480 mm (21,1 x 11,2 x 18,9)
Poids, armoire	39,5 kg (87 lb)
Interface vers PLC/SCADA	Serveur OPC UA standard avec la possibilité de définir des balises FOSS spécifiques. Alternative KEPServerEX prenant en charge la connexion à d'autres protocoles PLC.
Connexions au réseau	Câble LAN : STP de catégorie 5e minimum Prise LAN : RJ45 Distance maximale entre le câble LAN et la connexion au réseau : 100 mètres
Normes d'hygiène	Norme sanitaire 3-A Directive EHEDG : Directive 8 sur les principes de conception hygiénique

*La précision des jeux individuels dépend de l'incertitude de manipulation de l'échantillon, de la méthode de référence SE et de la plage de concentration du produit. L'exemple présenté doit être considéré comme un objectif réalisable possible pour les performances attendues des nouvelles installations.

**Moyenne de 60 secondes.

Cet instrument est compatible avec SmartAnalytics™. Transformez vos données en informations exploitables qui vous donnent un contrôle total de votre production sur l'ensemble de vos sites. Augmentez votre efficacité, votre précision et votre disponibilité pour garantir la sécurité et la qualité constante des produits alimentaires et des aliments pour animaux que vos clients attendent.

Contactez votre représentant commercial local pour en savoir plus sur la valeur potentielle de votre entreprise.



FOSS

Téléphone +33 (0) 1 46 49 19 19

info@foss.fr · www.fossanalytics.com

FR, December 2023