

MilkoScan™ Mars

Le milkoScan pour tous



ANALYTICS BEYOND MEASURE

Le MilkoScan™ Mars met la puissance de la technologie analytique IRTF à la portée des laiteries, de taille petite à moyenne, ce qui leur permet de ne pas recourir aux méthodes d'analyse traditionnelles, lentes et gourmandes en main d'œuvre, et d'améliorer leur capacité à détecter l'adultération intentionnelle ou accidentelle des livraisons de lait.

Facilité d'utilisation et rentabilité

Le MilkoScan Mars est fourni avec des étalonnages prêts à l'emploi vous permettant de contrôler et de standardiser les produits à base de lait ou de crème afin d'optimiser l'utilisation de la matière première et d'obtenir des produits d'une qualité homogène. Il suffit de le brancher pour pouvoir lancer des analyses immédiatement.

Un moyen simple d'analyser le lait et de contrôler la qualité instantanément

Il vous suffit de positionner l'échantillon sous la pipette et d'appuyer sur démarrer pour obtenir les résultats de jusqu'à six paramètres en seulement une minute. Minimisez vos coûts grâce au système de circulation robuste et supprimez l'utilisation de produits chimiques et de consommables.

Capacité unique à détecter les adultérants grâce à la technologie IRTF

Recherche d'adultérants connus dans le lait et de toute anomalie simultanément aux autres contrôles qualité. Le MilkoScan Mars vous permet de procéder à des analyses dès le premier jour grâce aux modèles de détection prêts à l'emploi.

Types d'échantillons

Lait, crème et lactosérum

Paramètres

Calibrations universelles : Matière grasse, protéines, lactose, extrait sec total, extrait sec dégraissé, point de congélation (lait uniquement)

Détection d'adultérations ciblées et non ciblées

Technologie

Technologie IRTF employée pour l'analyse laitière - plus de 5 000 utilisateurs majeurs de l'industrie laitière à travers le monde

Données techniques

Caractéristique	Données techniques
Dimensions (L x H x P)	345x285x280mm
Poids	10,5 kg
Alimentation électrique	(100 à 240V) V - 50/60 Hz
Consommation	12V, 5A, - 60 W
Température ambiante	5 - 35 °C
Humidité ambiante	< 80 HR
Environnement	Afin de garantir des performances optimales, disposer l'instrument sur une surface stable et à l'abri de vibrations excessives et continues.
Intensité sonore	< 70 db (A)

Plage de mesure	0-48% de Matières grasses 0-6% de Protéines 0-50% d'Extrait sec total	0-12% d'Extrait sec dégraissé 0-6% de Lactose
-----------------	---	--

Précision	$\leq 1,2\%$ CV* pour les principaux composants du lait cru de vache (matières grasses, protéines, lactose, extrait sec total, ESD)	
Répétabilité	$\leq 0,5\%$ CV* pour les principaux composants du lait cru de vache (matières grasses, protéines, lactose, extrait sec total, ESD)	
Durée de l'analyse	1 min pour le lait	
Volume d'échantillon	6 ml	
Température d'échantillon	5 – 40°C (l'échantillon doit être homogène)	
Nettoyage	Automatique et programmable	
Routine d'étalonnage	Réglage pente / ordonnée à l'origine	
Connexions au réseau	FossManager™	

*Coefficient de variation

Étalonnages inclus	
Lait	Matière grasse, protéines, lactose, extrait sec total, extrait sec dégraissé, point de congélation
Crème	Matière grasse, protéines, lactose, extrait sec total, extrait sec dégraissé
Lactosérum	Matière grasse, protéines, lactose, extrait sec total, extrait sec dégraissé
Modèle non ciblé pour la détection d'adultérations	Modèle prêt à l'emploi pour la détection de lait cru de vache non conforme
Modèles ciblés pour la détermination de l'adultération.	Modèles de détection prêts à l'emploi pour l'urée, le saccharose, le formaldéhyde, le bicarbonate de sodium, le nitrate de potassium dans le lait de vache

Le MilkoScan™ Mars porte le marquage CE et respecte les exigences de l'AOAC (Association des chimistes analytiques) et de la FIL (Fédération Internationale de Laiterie).

FOSS

Tél. : +45 7010 3370

info@foss.dk · www.fossanalytics.com

FR, March 2019