

FOSS NIRS DS3 A

Автоматизированный анализ пищевого сырья и кормов



< 1 мин

типичное время измерения

400–2500

спектральный диапазон, нм

Автоподача

серийная работа с чашками

Освободите оператора от повторяющейся загрузки каждой пробы.

Возможности

Задачи, показатели и принцип работы

01 Серия проб без постоянного участия

Система подачи перемещает чашки из загрузочного магазина к измерению и далее в приёмный магазин. Оператор готовит серию, а прибор последовательно выполняет анализ.

02 Состав в одном рабочем цикле

Белок, жир, влага, зола, крахмал и клетчатка доступны в зависимости от продукта и калибровки. Диапазон 400–2500 нм охватывает видимую и ближнюю инфракрасную области.

03 Прослеживаемость результатов

Идентификация по штрихкодам связывает измерение с образцом. Съёмные магазины помогают организовать подготовку и загрузку очередной серии.

От результата к решению

Освободите оператора от повторяющейся загрузки каждой пробы.

Применение

Продукты и рабочий процесс

01 Потоковые лаборатории

Автоматизация повторяющихся измерений для серий однородных по подготовке образцов.

02 Сырьё и готовая продукция

Калибровки выбирают под конкретные пищевые и кормовые матрицы; рабочие диапазоны подтверждают на собственных продуктах.

03 Жидкие продукты

Для трансфлектанса используется ручной режим. Автоматическая подача чашек предназначена для измерений в отражении.

04 Дополнительные возможности

Автоматическая обработка серий, считывание штрихкодов и цифровое сопровождение помогают унифицировать работу лаборатории. В комплектацию решения входят 20 чашек для проб.

Характеристики

Ключевые параметры и подготовка к установке

Метод	Отражение; трансфлектанс в ручном режиме
Спектральный диапазон	400–2500 нм
Измерение	Менее 1 мин при 32 сканированиях
Спектральный шаг	0,5 нм; 4200 точек
Анализатор: Ш × Г × В	375 × 490 × 300 мм
Анализатор: масса	27 кг; система подачи учитывается отдельно
Электропитание / защита	100–240 В; 50–60 Гц / IP65 анализатора
Условия работы	+5...+40 °С; влажность <93%

Внедрение

Предусмотрите место для загрузочного и приёмного магазинов. Согласуйте тип чашек, маркировку образцов, последовательность измерений и правила повторного анализа нестандартных проб.