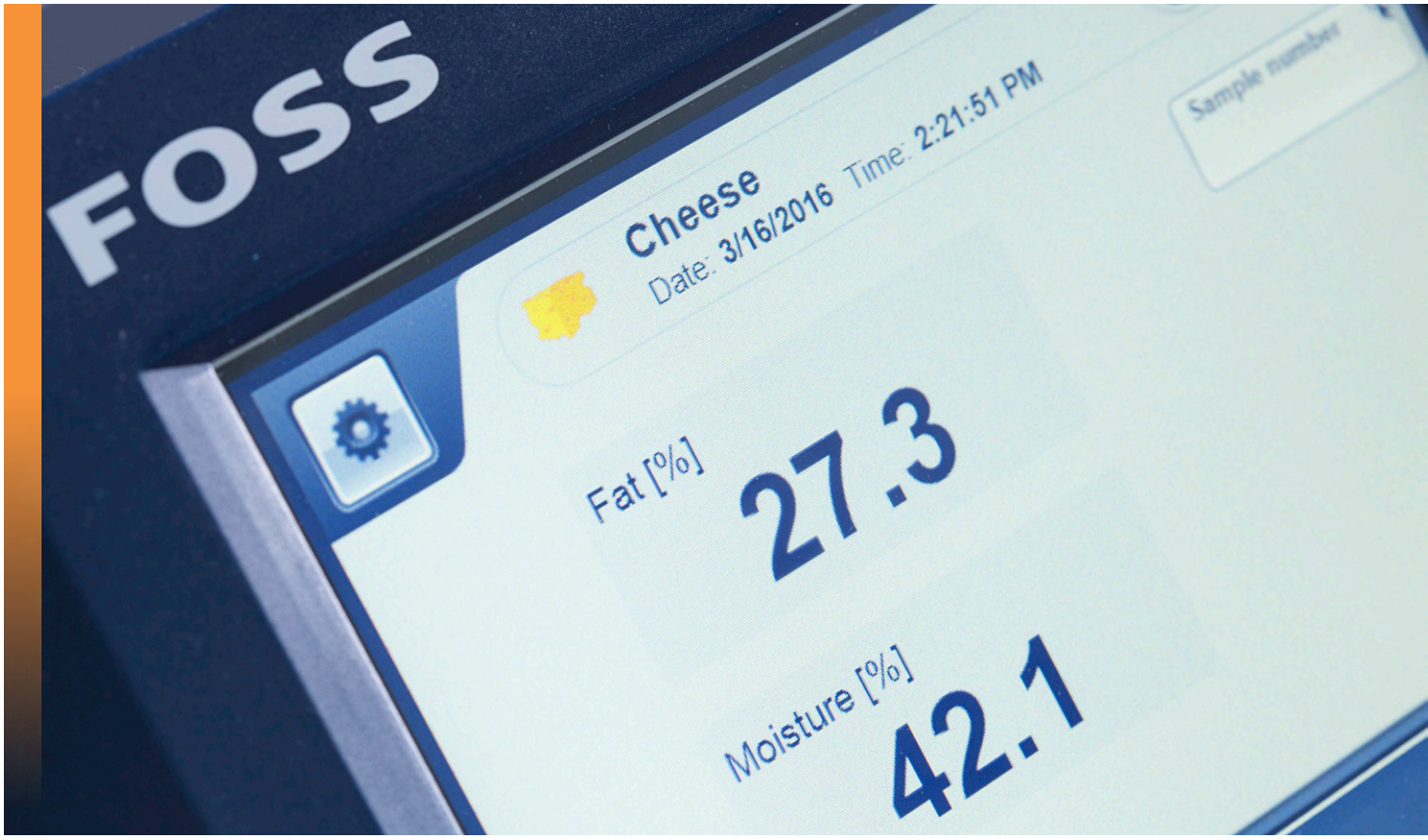
FOSS

DairyScan™
Para el análisis rutinario del queso



El DairyScan™ es un instrumento analítico robusto que permite analizar el contenido en grasa y en humedad del queso durante la producción y en la fase final del lanzamiento del producto. El analizador, con un tamaño pequeño, práctico y fácil de utilizar, está pensado especialmente para fabricantes queseros de menor tamaño.

Muestra	**Parámetros**
Queso	Grasa y humedad

Dedicated Analytical Solutions

Una alternativa más rápida que los métodos tradicionales

Con el DairyScan, un análisis tarda tan solo 45 segundos. De este modo, los atareados productores pueden dejar de lado los lentos métodos de análisis tradicionales y obtener más información que les permitirá detectar partes de la producción que no se ajusten a las especificaciones antes de que ello tenga un impacto en su rendimiento y en la calidad de su producto. En el análisis, no se utiliza ningún tipo de producto químico ni desechable y no es preciso contar con técnicos de laboratorio cualificados. Lo único que tiene que hacer el usuario es colocar la muestra y pulsar el botón de inicio.

La tecnología probada hace que sea sencillo de instalar y ejecutar

El DairyScan se entrega con calibraciones listas para utilizar, lo cual permite disfrutar de una instalación y un arranque rápidos. A partir de un analizador más sofisticado llamado FoodScan, que utilizan los productores lácteos de todo el mundo, las calibraciones se basan en una enorme base de datos de más de 40 000 muestras. Esto permite tener una calibración altamente robusta y estable, en la que se pueden incluir una amplia variedad de muestras y garantiza un análisis con un rendimiento estable y alto a lo largo del tiempo.

La construcción robusta combinada con la asistencia local continuada de FOSS la convierte en una solución nada problemática.

DairyScan:

- Análisis preciso y fiable del queso
- Sin productos químicos ni costes por consumibles y sin tener que esperar los resultados de un laboratorio externo
- Resultados en menos de 45 segundos
- Funcionamiento sencillo y poco mantenimiento
- Funcionalidad de conexión a Internet para la asistencia remota y actualizaciones del sistema por parte de los expertos de FOSS
- Calibración global lista para usar de los productos queseros que permite un arranque rápido y sin costes de calibración

Todos los datos de los resultados se registran para hacer copias de seguridad y realizar una trazabilidad

DairyScan™

Tecnología

La tecnología del DairyScan se basa en la transmitancia de infrarrojo cercano, o NIT, que supone una ventaja cuando se están midiendo productos no homogéneos, como el queso. El principio NIT, por el que se transmite luz a través de la muestra, es una de las principales razones del éxito del DairyScan™. El principio NIT garantiza una mayor precisión del análisis del queso, en comparación con otros métodos en los que el resultado se basa en la luz reflejada en la superficie del queso.

El DairyScan está dotado de una calibración de las redes neuronales artificiales (ANN), lo cual lo convierte en una solución lista para ser utilizada. Está listo para empezar a funcionar inmediatamente, lo que quiere decir que no es preciso recopilar muchas muestras, algo que requeriría una calibración PLS (Mínimos cuadrados parciales) típica. La calibración ANN abarca prácticamente cualquier tipo de queso.

La calibración presenta una enorme ventaja en comparación con otras técnicas de calibración. Se puede elaborar una calibración muy sólida, sin límites en cuanto al número de muestras que se pueden incluir en ella. Con una calibración ANN, se pueden abarcar muchos quesos distintos. Esto implica una reducción de los costes de mantenimiento de la calibración, puesto que se precisan menos análisis de referencia.

Los análisis no son destructivos, lo que significa que puede volver a analizar la muestra. Puede realizar análisis con la frecuencia que desee, sin coste adicional.
Gracias a la interfaz del software intuitiva y lógica, cualquier persona de la planta puede utilizar el DairyScan.

ANN
Artificial Neural Networks

Un experto de Foss siempre a mano

Cercano, competente y certificado, el personal de asistencia de FOSS conseguirá que su DairyScan siga funcionando con un rendimiento óptimo para obtener la máxima productividad y rentabilidad. La asistencia se proporciona dentro de una gama de servicios proactivos, que incluyen un software de supervisión remota del instrumento. Esto permite realizar una monitorización y un mantenimiento remotos del DairyScan en línea, lo que le permitirá centrarse en lo que se le da mejor, mientras nosotros nos ocupamos del instrumento.

¿Cómo funciona?

1). Coloque la muestra

2 Pulse el botón de inicio

3 Compruebe los resultados en la pantalla

Garantice su inversión con un contrato de asistencia FossCare™

Deje que FOSS se ocupe de todo y obtenga el máximo rendimiento de su inversión en nuestra solución analítica. Consiga una garantía de cuatro años, incluida dentro del nuevo Contrato de mantenimiento preventivo Premium FossCare, o de dos años, incluida dentro de otro contrato FossCare. Además de la tranquilidad que supone contar con este período de garantía, el mantenimiento preventivo continuo merece la pena porque mantiene sus instrumentos de análisis en perfecto estado, día a día, año tras año.

¿Por qué optar por el mantenimiento preventivo?

Como sucede con cualquier solución analítica, resulta fundamental que su instrumento FOSS reciba un mantenimiento regular para garantizar un rendimiento óptimo y prolongar su vida útil. Para librarse de los costosos tiempos de inactividad debe seguir las indicaciones del fabricante y sustituir las piezas antes de que se desgasten. A su vez, esto redunda en unos resultados sistemáticos y fiables del más alto nivel.

El mantenimiento preventivo y predictivo, combinado con la asistencia en todo el mundo de 300 especialistas dedicados en calibración, software, aplicaciones y servicios, mantendrán sus instrumentos en perfecto estado todo el año.

Ventajas de un contrato de asistencia FossCare™:

- Garantía ampliada (dos o cuatro años, en función del contrato elegido)
- Mantenimiento regular; el instrumento se diagnostica, limpia, ajusta, prueba, optimiza y recalibra
- Tiempo de inactividad mínimo gracias a la sustitución de componentes antes de que se desgasten
- Resultados fiables, precisos y sistemáticos en los que siempre podrá confiar
- Visitas de mantenimiento preventivo cuando mejor le convenga (a su empresa)
- Asistencia telefónica fuera de horario y durante los fines de semana
- Un presupuesto de servicio fijo y ajustado evita gastos imprevistos
- Descuentos en servicios adicionales, recambios, formación, reactivos, consumibles y actualizaciones de software

Póngase en contacto con su oficina local de FOSS para más información.

Especificaciones

Especificaciones técnicas	
Tiempo de análisis:	45 segundos para 15 sub-muestras
Autodiagnóstico:	Aproximadamente, 10 minutos a temperatura ambiente
Modo de medición:	Transmitancia
Rango de longitud de onda:	850 - 1050 nm
Detector:	Diodo array de silicio
Clase de IP:	42
Paquete de software:	Software Mosaic

Requisitos para la instalación	
Suministro eléctrico:	100-240 V CA, 100 VA *), 50-60 Hz, Clase 1, con conexión a tierra
Temperatura ambiente:	5-35 °C
Temperatura de almacenamiento:	de -20 °C a 70 °C
Humedad ambiente:	< 93 % HR, cíclica hasta el 100 % de HR
Peso:	11,4 kg
Dimensiones (ancho x fondo x alto):	230 x 390 x 420 mm
Entorno:	Estacionario, industria ligera

Estándares y autorizaciones

DairyScan™ cuenta con el etiquetado CE y cumple las siguientes directivas:

- Directiva 2004/108/CE sobre compabilitdad eletromagnética (CEM)
- Directiva 2006/95/CE de baja tensión (DBT)
- Directiva 94/62/CE relativa a los envases y sus residuos
- Directiva 2002/95/CE sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos

Requisitos del PC para el software Mosaic

- Windows
- Internet Explorer 7 u 8
- Velocidad de la CPU de 2 GHz (mínimo)
- 1 GB de RAM
- Espacio libre en el disco duro de 4 GB
- SVGA a 1024*768, min. Colores de 16 bits. 1280 x 1024 recomendado
- Conexión a Internet

FOSS

FOSS
Josep Tarradellas 8-10
08029 BARCELONA
España

Tel.: 934 949 940
Fax: 934 052 176

infofoss@foss.es
www.foss.es

ES, May 2016