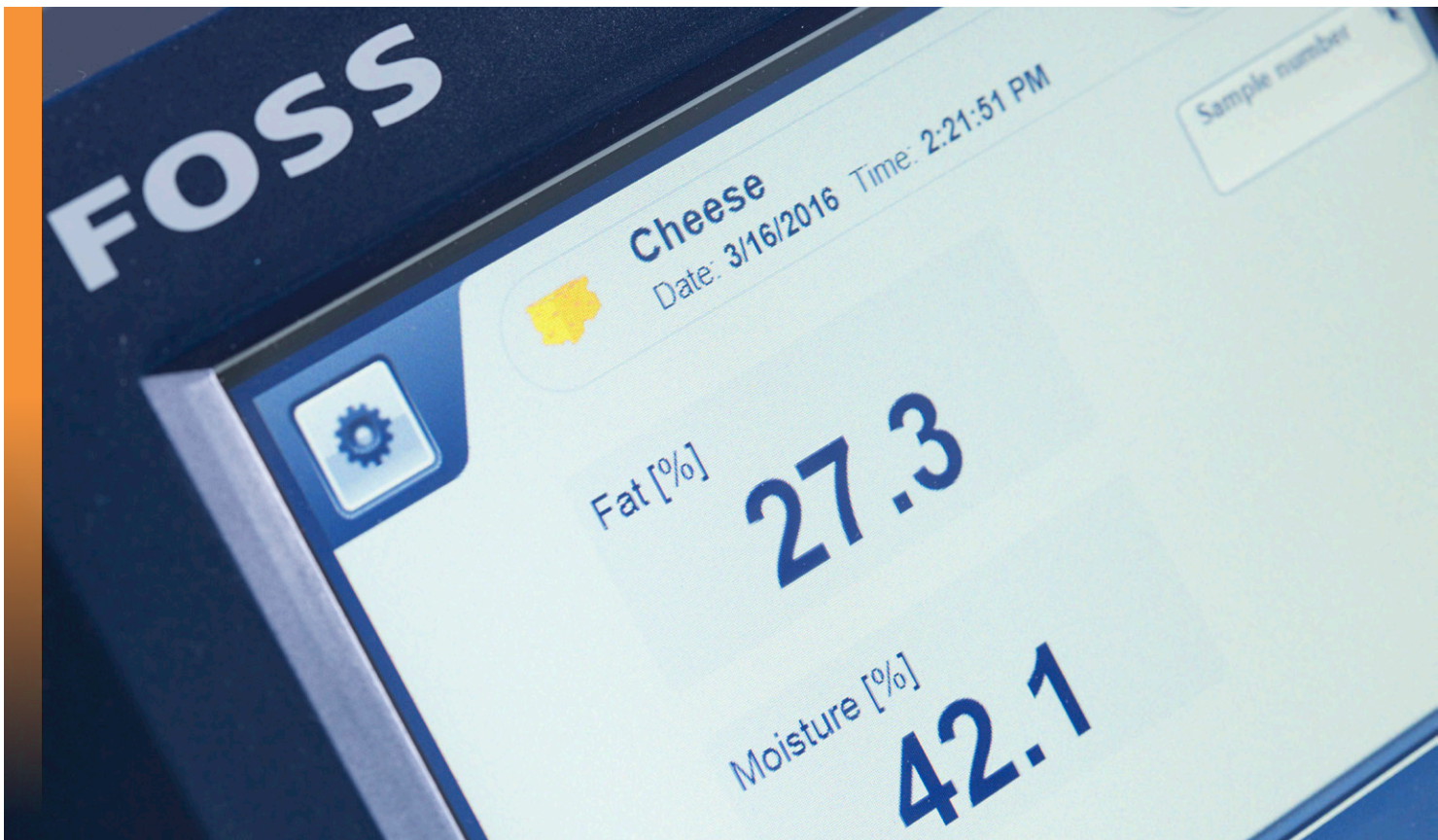


DairyScan™ Pour l'analyse de routine du fromage



Le DairyScan™ est un instrument d'analyse robuste permettant de déterminer les teneurs en matières grasses et en humidité du fromage en cours de production et au moment de la libération finale du produit. Cet analyseur de petite taille, maniable et facile à utiliser s'adresse spécifiquement aux petites fromageries.

Échantillon	Paramètres
Fromage	Matière grasse et humidité



L'alternative la plus rapide face aux méthodes traditionnelles.

Une analyse avec le DairyScan ne dure que 45 secondes. Les producteurs, dont les emplois du temps sont de plus en plus chargés, peuvent ainsi éviter les méthodes d'analyse traditionnelles et lentes. Ils peuvent recueillir davantage d'informations pour repérer toute production ne respectant pas les spécifications avant que cela n'affecte leur rendement ou la qualité des produits. Aucun produit chimique ou consommable n'entre dans le processus de test. Il n'est pas nécessaire de faire appel à des techniciens de laboratoire qualifiés pour effectuer l'analyse. Il suffit à l'utilisateur de positionner l'échantillon et d'appuyer sur le bouton démarrer.

Notre technologie reconnue facilite l'installation et le fonctionnement de l'instrument.

Le DairyScan est fourni avec des calibrations prêtes à l'emploi pour une installation et un démarrage rapides. S'appuyant sur un analyseur plus sophistiqué, le FoodScan, utilisé par les producteurs de produits laitiers partout dans le monde, les étalonnages sont basés sur une importante base de données de plus de 40 000 échantillons. Cela permet un étalonnage extrêmement stable et robuste adapté à une large palette d'échantillons et garantit la stabilité dans le temps de l'analyse haute performance.



Tous les résultats sont enregistrés pour une meilleure traçabilité.

Sa fabrication robuste, associée à l'assistance locale constante de FOSS, en fait une solution facile à utiliser et à entretenir.

DairyScan:

- Analyse précise et fiable du fromage
- Aucun produit chimique ou consommable et suppression de l'attente des résultats du laboratoire extérieur
- Résultats disponibles en moins de 45 secondes
- Fonctionnement facilité et entretien réduit
- Connexion Internet pour l'assistance à distance et les mises à jour par des spécialistes FOSS
- Les calibrations globales spécifiques aux fromages sont prêtes à l'emploi. Elles permettent un démarrage rapide sans dépenses liées à l'étalonnage



DairyScan™

Technologie

La technologie DairyScan est basée sur la transmission proche infrarouge (NIT) : cette caractéristique constitue un réel avantage pour les mesures effectuées sur des produits non homogènes comme le fromage. Le principe de la transmission proche infrarouge NIT, selon lequel le faisceau lumineux traverse complètement l'échantillon, est le facteur majeur de succès du DairyScan™. Le principe NIT assure une analyse plus précise du fromage par rapport à d'autres méthodes ; en effet pour ces dernières, le résultat est basé sur un faisceau lumineux réfléchi à la surface du fromage.

Le DairyScan est proposé avec un étalonnage de réseau neuronal artificiel (ANN) ce qui en fait une solution prête à l'emploi. Cet instrument est prêt à fonctionner immédiatement, il n'est pas nécessaire de rassembler de nombreux échantillons, contrairement à un étalonnage PLS classique. La calibration ANN couvre quasiment tous les types de fromages.

La calibration ANN constitue un avantage déterminant par rapport aux autres techniques d'étalonnage. Un étalonnage très robuste peut être développé sans limite du nombre d'échantillons à y inclure. Avec un seul étalonnage ANN, de nombreux fromages différents peuvent être traités. Cela signifie une réduction des coûts de maintenance liés à l'étalonnage puisqu'un nombre moins important d'analyses de référence est nécessaire.

Les tests sont non destructifs. Vous pouvez ainsi répéter l'analyse sur un même échantillon. Vous pouvez effectuer autant



d'analyses que vous le souhaitez sans coût supplémentaire. Grâce à une interface du logiciel simple et conviviale, toute personne travaillant dans l'usine peut utiliser le DairyScan™.

Un spécialiste Foss toujours disponible.

Proches, habilités et certifiés, les collaborateurs assurant l'assistance FOSS maintiennent votre solution d'analyse DairyScan dans un état de fonctionnement qui garantit des performances optimales pour une productivité et un retour sur investissement maximum. L'assistance comprend toute une gamme de services proactifs, notamment une solution de logiciel de surveillance à distance des instruments. Cette solution permet d'effectuer la surveillance et les opérations d'entretien du DairyScan en ligne pour que vous puissiez vous concentrer sur ce que vous faites de mieux pendant que nous gardons un œil sur votre instrument.



Le fonctionnement en détail.



1. Positionnez l'échantillon.



2. Appuyez sur démarrer.



3. Vérifiez les résultats à l'écran.



Sécurisez votre investissement par un contrat d'assistance FossCare™

Faites confiance à FOSS pour rentabiliser au maximum votre investissement dans une solution analytique. Bénéficiez d'une garantie de quatre ans dans le cadre du nouveau contrat de maintenance préventif FossCare Premium, ou de deux ans pour les autres contrats FossCare. Outre la tranquillité d'esprit offerte par la période de garantie, l'entretien préventif constant vous permet de maintenir vos instruments analytiques en parfait état de fonctionnement tous les jours, année après année.

Pourquoi un entretien préventif ?

Comme pour toute solution analytique, il est primordial que votre instrument FOSS puisse faire l'objet d'un entretien régulier afin de garantir ses performances et prolonger sa durée de vie. Les périodes d'immobilisation coûteuses peuvent être évitées en respectant les spécifications constructeurs et en remplaçant les pièces de façon préventive. Au final, cela contribue à garantir des résultats fiables et homogènes au plus haut niveau.

L'entretien préventif et prédictif, associé à une assistance unique par près de 300 spécialistes en matière de réparation, de logiciels et d'étalonnage, maintient votre instrument en parfait état de fonctionnement à tout moment.



Les avantages d'un contrat d'assistance FossCare™ :

- Une extension de garantie (deux ou quatre ans selon le contrat choisi).
- Un entretien régulier : l'instrument fait l'objet d'un diagnostic, d'un nettoyage, d'un réglage, d'un test, d'une mise au point et d'un ré étalonnage.
- Une durée minimum d'immobilisation lors du remplacement de composants.
- Des résultats fiables, précis et homogènes auxquels vous pouvez toujours vous fier.
- Des visites d'entretien préventif à votre convenance (adaptées à votre activité).
- Une assistance téléphonique
- Un budget forfaitaire réduit évitant les dépenses imprévues.
- Des remises sur les services supplémentaires, pièces, formations et mises à jour des logiciels.

Contactez votre distributeur Foss pour plus d'informations.

Spécifications

Spécifications techniques	
Temps d'analyse	45 secondes pour 15 sous-échantillons
Test automatique	Environ 10 minutes à la température de la pièce.
Mode de mesure	Transmission
Longueurs d'onde	850 - 1050 nm
Détecteur	Barrette de diodes au silicium
Classe IP	42
Ensemble logiciel	Logiciel Mosaic

Configuration d'installation	
Alimentation électrique	100-240 V CA, 100 VA *), 50-60 Hz, classe 1, avec mise à la terre
Température ambiante	5 - 35 °C
Température de stockage	-20 °C à 70 °C
Humidité ambiante	< HR de 93 % , avec des pointes proches de 100 % d'HR
Poids	11,4 kg
Dimensions L x P x H	230 x 390 x 420 mm
Environnement	Statique, industrie légère

Normes et homologations

DairyScan™ porte le marquage CE et répond aux exigences des directives suivantes :

- Directive CEM (compatibilité électromagnétique) 2004/108/CE
- Directive basse tension 2006/95/CE
- Directive relative aux emballages et aux déchets d'emballages 94/62/CE
- Directive RoHS (limitation de l'utilisation de substances dangereuses) 2002/95/CE

Configuration informatique pour le logiciel Mosaic

- Windows
- Internet Explorer 7 ou 8
- Processeur 2 GHz (minimum)
- RAM 1 GB
- Espace disque disponible 4 GB
- SVGA de 1024*768, min. couleurs 16-bit. résolution recommandée 1280x1024
- Connexion Internet

FOSS

FOSS
Foss Allé 1
DK-3400 Hilleroed
Danemark

Tél. : +45 7010 3370
Fax : +45 7010 3371

info@foss.dk
www.foss.dk

