

At-line ve in-line süt ürünleri analizi

aynı kalibrasyonlar, aynı temel cihaz

DairyQuant GO - her zaman hazır

Bitki bazlı içecekler de dahil olmak üzere tüm sıvı ve yarı katı süt ürünleri



Yağsız süttten mascarpone'a kadar her şey

Sıvı ve macun kıvamındaki ürün numunelerini arka arkaya analiz etmek için aynı cihazı kullanın. Numuneler arasında taşınma olmadan, yıkama veya temizleme yapmadan çalışabilirsiniz. Cihazda akış sistemi ve haftalık veya günlük ayarlamalar olmadığı için her zaman bir sonraki numune için hazırdır. Numuneler için sızdırmaz Pivettes® kullanarak, yüksek kuru maddeli, ilave proteinli, ilave şekerli ve blok akış tabanlı sistemleri aşındırma eğilimi olan özel numunelerle ilgili hiçbir zorluk yaşamazsınız.

DairyQuant GO ile gelişebilen ve stabil kalibrasyonlara sahip olursunuz, bu da maliyetlerinizi ve ürün analizinde kullandığınız zamanı azaltır.

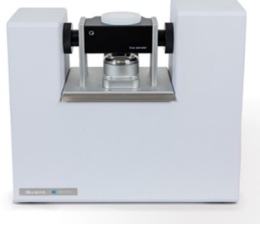
Quant - sonsuz olanaklara sahip laboratuvar analizörü

Quant, FT-NIR spektrometre cihazı, ürün kalite kontrolü için idealdir.

Neredeyse her tür numune ve malzemeyi işlemek ve size temsili bir ürün analizi sağlamak için bir dizi farklı aksesuar. Aynı temel analizörü kullanın ve sadece aksesuarı değiştirin.

Farklı numuneler arasında temizlik gerektirmeyen tahribatsız analiz. Ucuz ve yeniden kullanılabilir numune kapları ile ve analiz başına maliyetlerinizi en aza indirir.

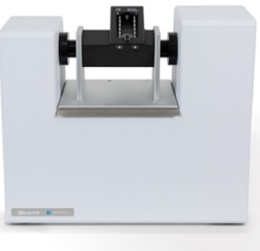
Quant donanım bakımı gerektirmez ve ışık kaynağı ile lazerin beklenen ortalama kullanım ömrü 10 yıldır.



Cup Sampler

- Tereyağı
- Sürülebilir ürünler
- Margariner

Tereyağı örnekleme ters okuma sağlar. Numune üstten ölçülür, böylece arada temizlik yapmadan birkaç numune için yeniden kullanılabilir. Plastik malzeme üretim alanında kullanım için güvenlidir.



Bottle Sampler

- Süt tozu ve WPC tozları
- Rendelenmiş peynir
- İşlenmiş peynir

Kapaklı numune alma kapları, temsili bir sonuç için numuneyi karıştırarak analiz sırasında döner. Önceden çok sayıda numune hazırlayabilirsiniz.



Petri Sampler

- Süt tozu ve WPC tozları
- Rendelenmiş peynir
- İşlenmiş peynir
- Süzme peynir

Numunelerinizi hazırlamak kolaydır. Temsili bir sonuç için numuneyi karıştırarak analiz sırasında döner.

InSight Pro - gerçek zamanlı süreç analizi

Tüm sıvılar, süt çeşitleri, konsantreler, tozlar, tereyağı ve sürülebilir ürünler için uygundur.



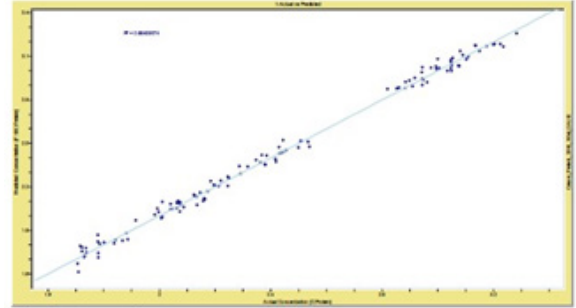
Optimum proses kontrolü için üretiminizin hassas bir şekilde gerçek zamanlı olarak izlenmesini sağlarsınız. Q-Interline at-line çözümünde kullanılan temel analizör ve FT-NIR teknolojisinin aynısı InSight Pro'da da kullanılmaktadır ve tam uygulama desteğimiz ve mevcut Q-Interline at-line kalibrasyonlarınızın yeni InSight Pro sisteminizde kullanılması ile hızlı bir yatırım geri dönüşü sağlamaktayız.

Bir veya iki ölçüm noktası esnek optik fiberler aracılığıyla analizöre bağlanabilir. Yağlı ve yağsız sıvı ürünleri, mozzarella gibi kremli yarı katı ürünleri veya tozları analiz edin.

Kalibrasyonlar - tüm süt ürünleri için çözümler

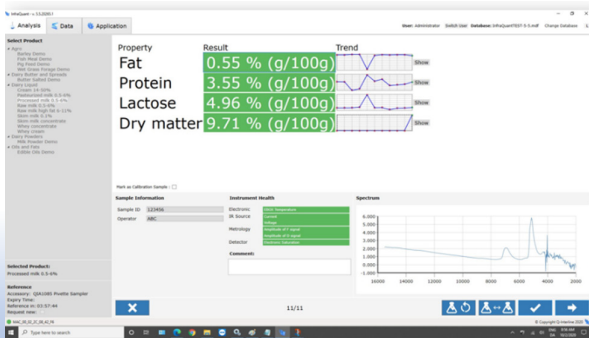
Global Q-Interline kalibrasyonları, laboratuvar referans analizi ile ıslak kimyaya göre hazırlanır. Temel kalibrasyonların tüm ek yükseltmeleri, her bir süt ürünü için kolayca yapılabilir.

At-line kalibrasyonlar yağ, protein, kuru madde, laktoz, tuz ve daha fazlası gibi tüm değerli parametreleri içerir. Q-Interline'da at-line ve in-line ölçümler için aynı prensipleri, metotları ve teknolojileri kullanmaktayız.



Protein performance

Analitik kalite yönetimi



Otomatik ürün tanıma özelliğine sahip sezgisel ve çok dilli yazılım. Yazılım doğrudan bulut tabanlı gözetim aracı AnalyticTrust'a bağlanabilir.

AnalyticTrust tüm kalibrasyon verilerinizi otomatik olarak buluta kaydeder ve cihaz performansınızı ve analiz sonuçlarınızı izler.

AnalyticTrust ile bir sorun maliyetli bir soruna dönüşmeden önce tepki verebilirsiniz.