

MeatScan™

便携式肉类成分快速分析仪



MeatScan™能够提供非常准确的脂肪分析结果，是肉制品工厂始终保持产品高品质的理想选择。

性能优异

MeatScan 采用强大的 ANN 定标进行预装定标，能够为所有类型的肉类产品提供高度准确的分析结果。MeatScan采用近红外透射法，光线可以穿透样品，即使是不均匀的肉类样品，也能提供非常准确的结果。

易于操作且成本适宜

采用这款即插即用的解决方案，无需进行昂贵的定标工作，无需耗材，使用成本更低。重量轻(12公斤)，便于在整个工厂内移动和使用。

可通过监控功能完全控制仪器

使用FossManager™，您可以从一个中心站点对仪器网络进行配置、管理和监控。MeatScan是标准化的仪器，能够始终提供相同的检测结果。

样品类型

肉馅或均质过的肉类样品

参数

脂肪和水分

技术

近红外透射技术

MeatScan 定标基于经过 AOAC 认证的 FoodScan 定标

技术指标

技术规格	
分析时间	45 秒, 15 个子样品
自检	在室温下约 10 分钟
样品重量	200 g
检测方式	透射
波长范围	850-1050 nm
检测器	硅线性阵列
IP 防护等级	42
网络连接	FossManager™

安装要求	
电源	100-240 VAC, 100 VA, 50-60 Hz, 1 类, 带接地保护
环境温度	5-35 °C
存放温度	-20-70 °C
环境湿度	相对湿度 < 93%, 循环相对湿度最高 100%
重量	11.4 kg
尺寸 (宽×深×高)	230 x 390 x 420 mm
环境	运行时保持静止, 轻工业

福斯华 (北京) 科贸有限公司 (丹麦福斯全资子公司)

北京市海淀区中关村南大街5号理工科技大厦1103-1105室

邮编: 100081

电话: (010) 6846 7239

电子邮件: china@foss.com.cn

www.foss.cn www.fossanalytics.com

全国技术支持热线: 400-810-3363



版本号: CN201901

ANALYTICS BEYOND MEASURE