

N-SENS MILK Analyzer

YAG • PROTEİN • LAKTOZ • TKM • YKM



NANOSENS®
Spectroscopic Solutions for Industries

www.nanosens.com.tr

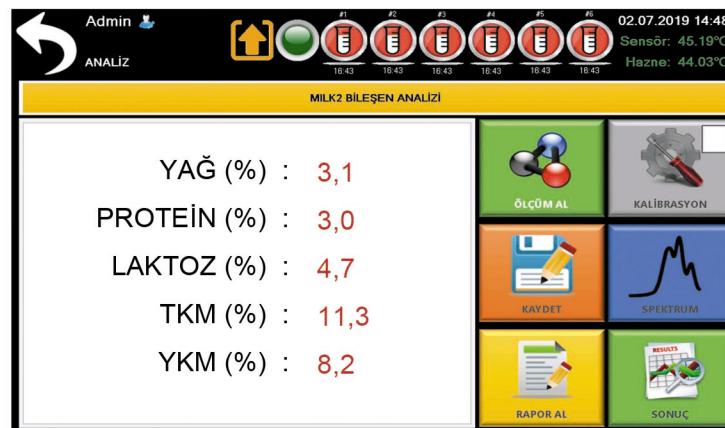
N-SENS MILK Analyzer



Çiğ süt toplama merkezlerinde ve satın alma aşamasında hızlı ve pratik analize olanak sağlayan N-SENS MILK Analyzer, sütün temel kalite parametrelerinin belirlenmesini sağlamaktadır. N-SENS MILK Analyzer, süt toplama araçlarında saniyeler içinde yağ, protein, laktوز, toplam kuru madde (TKM) ve yağısız kuru madde (YKM) parametrelerinin analizini sağlayan Yakın-Kızılıötesi (NIR) spektroskopisine dayalı bir sistemdir.

Pratik Ölçüm

Sistemde süt numuneleri tek kullanımlık tüplerle sıcaklık kontrol ünitesine yerleştirilmektedir. Numune yaklaşık 3 dakika içinde sabit bir sıcaklığa (40°C) ulaştıktan sonra, sensörün önündeki hazne içine alınır ve analiz tek bir tıkla başlatılır.



Cihaz Bileşenleri

- Isıtma Ünitesi (6 hazne)
- Analiz Ünitesi
- 7 inç dokunmatik ekran PC
- Batarya ve güç kaynağı
- Harici 2.0 USB Port x 2
- NFC/ GPS/ (opsiyonel)
- Barkod okuyucu (opsiyonel)

Teknik Özellikler*

Örnek Hacmi	1,3 mL
Örnek Sıcaklığı	2-40°C
Analize Başlama Süresi	15 dk
Örnek Tipi	Çiğ Süt
Analiz Süresi	24 s
Kalibrasyon Modelleri	Yağ, Protein, Laktoz, TKM, YKM
Doğruluk**	VK<%0,8 (Yağ), VK<%0,9 (Protein), VK<%0,9 (Laktoz), VK<%0,9 (TKM), VK<%0,9 (YKM)
Tekrarlanabilirlik	VK<%0,6 (Yağ), VK<% 0,7 (Protein), VK<%0,7 (Laktoz), VK<%0,7 (TKM), VK<%0,7 (YKM)
Adaptör	DC 12V/10A
Boyutlar	242x301x210 mm
Ağırlık	6,5 kg

*Özellikler önceden bilgilendirmeksızın değiştirilebilir.

**VK: Varyasyon Katsayısı