

N-SENS Milk Analyzer



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 içerisinde yağ, protein, laktoz, toplam kuru madde (TKM₉ ve yağsız kuru madde (YKM) parametrelerinin analizini sağlayan Yakın-Kızıl Ötesi (NIR) spektroskopi prensibine dayalı bir sistemdir.

Pratik Ölçüm

- Süt numuneleri tek kullanımlık tüplerle sıcaklık kontrol ünitesine yerleştirilir.
- Numune yaklaşık 3 dakika içerisinde sabit sıcaklığa ulaştıktan sonra okuma haznesine alınır ve analiz gerçekleştirilir.



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	1,4 mL (sıvı); tam dolu (katı)
Örnek Sıcaklığı	2-40°C
Analize Başlama Süresi	15 dk
Örnek Tipi	Katı/Sıvı
Analiz Süresi	24 s
Kalibrasyon Modelleri	Numune türüne özelleştirilmektedir
Adaptör	DC 12V/10A
Boyutlar	242x301x210 mm
Ağırlık	6,5 kg

*Özellikler önceden bilgilendirmeksizin değiştirilebilir.