



tecnolab s.r.l.

Via L. Abbiati, 22/A-B - 25131 Brescia - E-mail: info@tecnolab.bs.it

Tel. 0303582505 r.a. - Fax 0303582517 - www.tecnolab.bs.it

Apparecchiature scientifiche da laboratorio e assistenza tecnica

Uff. Reg. Imp. di Brescia - Codice fisc. e Part. IVA 02919890174

N. REA 30402 Cap. Soc. 100.000,00 i.v.



Fotometro da Banco FoodLab per Shelf-Life



Descrizione

Con i sistemi di analisi della linea FoodLab è possibile controllare la shelf-life dei prodotti. Utilizzare gli analizzatori FoodLab è facile e si può effettuare un ampio pannello di analisi in tempo più breve rispetto ai metodi tradizionali.

Test:

- Acidità
- Numero di Perossidi
- p-Anisidina

Vantaggi

Il FoodLab Touch è composto da un analizzatore termostato a tecnologia fotometrica che usa emettitori a LED invece delle normali lampade a filamento di tungsteno.

Questa particolarità, unita ad uno specifico software, a procedure analitiche innovative e all'utilizzo di reagenti specifici, rende il FoodLab Touch un sistema di analisi unico e all'avanguardia. I reagenti sono pre-infiatati, in confezioni da 10, stabilità 12 mesi, messi a punto e prodotti dai laboratori di ricerca.

Tempi di analisi ridotti

Con lo strumento FoodLab Touch è possibile eseguire le analisi facilmente e rapidamente, senza diversi affidare a un laboratorio esterno.

Si possono infatti analizzare contemporaneamente 16 campioni e monitorare costantemente il processo produttivo, ottenendo risposte specifiche e precise in pochi minuti.

La modalità multitasking permette di gestire simultaneamente le determinazioni di diversi parametri analitici.

Questa modalità consente al sistema di eseguire un' analisi ed iniziarne una nuova nello stesso tempo, con la possibilità di tornare alla prima analisi in qualsiasi momento.

Semplice da usare

Il sistema è stato progettato per esser utilizzato autonomamente, senza il supporto di personale tecnico specializzato.

Le metodiche di analisi sono più semplici rispetto a quelle tradizionali e si eseguono in pochi passaggi:

1. Aggiungere un volume esatto di campione al reagente pre-infiato;
2. Seguire le indicazioni visualizzate sul display e se sorge un dubbio aiutarsi con la funzione HELP;
3. Il risultato viene calcolato automaticamente, visualizzato e stampato.

Affidabile

Il FoodLab Touch è uno strumento di misura sensibile, preciso e affidabile grazie all'impiego della tecnologia fotometrica basata su sorgenti luminose a LED.

I risultati dell'analisi sono correlati ai metodi di riferimento.

Test	Range di Misura	Risoluzione	Ripetibilità
Acidità	0.01 - 1.10 % Acido Oleico	0.01 %	0.02 %
	0.90 - 3.50 Acido Oleico	0.1 %	0.1 %
	1 - 26.03 % Acido Oleico	0.1 %	0.5 %
Perossidi	0.01 - 5.5 % meqO2/Kg	0.01 meqO2/Kg	0.1 meqO2/Kg
	0.5 - 50 meqO2/Kg	0.01 meqO2/Kg	0.3 meqO2/Kg
	4 - 550 meqO2/Kg	0.1 meqO2/Kg	3 meqO2/Kg
P - Anisidina	0.5 - 100 AnV	0.1 AnV	0.5 AnV

Dati Tecnici

Schermo	LCD touchscreen 5,7" TFT a colori
Connettività	2 porte USB 2.0 per trasferimento del database delle analisi effettuate e aggiornamento della configurazione e del software. 1 porta USB tipo B per servizio tecnico e per collegamento a computer. 1 porta Ethernet (LAN).
Memoria	4 GB di memoria per archiviare nel database interno le analisi effettuate
Formato database	file CSV e XML compatibili con tutti i formati di database
Modulo fotometrico	8 canali in 4 celle di lettura, ciascuna con 2 LED con differenti lunghezze d'onda
Modulo di incubazione	Blocco termostato a 37°C con 16 posizioni
Stampante	Stampante grafica da 80mm di larghezza
Dimensioni (L x P x H)	32 x 29,5 x 13 cm
Peso	2.80 Kg

Codice Prodotto

Descrizione	Codice
Fotometro da Banco FoodLab	222003Z01

Accessori

Descrizione	Codice
Pipetta Socorex Variabile 20-200µL	ACF006
Easy-Pipette 1-10 µL	215000Z01