



tecno-lab 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 Uova



Descrizione

Il FoodLab Touch semplifica e velocizza le tradizionali procedure impiegate per effettuare analisi di uova ed ovoprodotti, consentendo di analizzare Acidità, Acido butirrico, Acido lattico, Colesterolo, Colore, Xantofille in tempi rapidi: circa 5 minuti per la preparazione del campione e pochi minuti per l'analisi.

Ideale per produttori di uova e per industrie alimentari, FoodLab Touch è un sistema analitico accurato, affidabile e facile da usare che non richiede operazioni di calibrazione, gestione o manutenzione.

Il suo metodo analitico è così semplice che può essere usato sia in laboratorio che negli impianti di produzione per effettuare test oppure al momento della fase dell'accettazione del prodotto.

Tempi di analisi ridotti

Con CDR FoodLab Touch è possibile analizzare 16 campioni simultaneamente e monitorare costantemente il processo di produzione, ottenendo risposte esatte ed accurate in soli pochi minuti.

La Modalità Multitasking permette di gestire la determinazione di più parametri analitici allo stesso tempo.

Permette al sistema di elaborare un'analisi e di iniziarne un'altra contemporaneamente, con la possibilità di ritornare all'analisi precedente in qualsiasi momento.

Ogni test è eseguito dispensando in una cuvetta contenente la soluzione tampone una determinata quantità di campione.

Grazie a reagenti appositamente sviluppati, si genera una reazione colorimetrica.

Il risultato del test si ottiene immediatamente dopo l'elaborazione della lettura fotometrica, nella relativa unità di misura.

Semplici, veloci ed affidabili, facili da usare

I sistemi sono progettati per potere essere usati da chiunque, senza il supporto di personale specializzato.

Le metodiche di analisi sono più facili di quelle tradizionali e possono essere eseguite in pochi semplici passaggi.

Se sorge un dubbio, la guida "step by step", visualizzata direttamente sullo schermo touchscreen, guida l'operatore nella procedura di analisi.

Tempi ridotti Con i sistemi FoodLab si possono effettuare le analisi in modo facile e veloce senza un laboratorio di analisi dedicato ed attrezzato o il bisogno di appoggiarsi a laboratori esterni.

Bastano pochi minuti per effettuare un'analisi, ottenendo immediatamente risposte esatte ed accurate per monitorare il processo produttivo.

Con FoodLab Touch è inoltre possibile analizzare fino a 16 campioni nello stesso momento e 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.

Affidabilità Questi strumenti di misura devono la loro sensibilità, accuratezza ed affidabilità all'impiego della tecnologia fotometrica basata su sorgenti luminose a LED.

I risultati delle analisi sono correlati con i metodi di riferimento.

Test	Range di Misura	Risoluzione	Ripetibilità
Colesterolo	0.030 - 0.830 % g/100g	1 g/100g	0.05 g/100g
Acido Lattico	2-200 ppm	0.1 ppm	3 ppm
Acidi Grassi Liberi	0.01 - 1.10 %	0. 01 %	0.01 %
Xantofille	1 - 180 g /Kg	1 g /Kg	3 g /Kg
Acido Butirrico D-3	0.5 - 15 ppm	0.1 ppm	1 ppm
Colore	1.0 - 180.0 ppm	0.1 ppm	1 ppm

TEST SU OVOPRODOTTI	
KIT ACIDO L-LATTICO UOVA 100 TEST	300385
KIT ACIDO L-LATTICO UOVA 20 TEST	300388
KIT ACIDO D-3-IDROSSIBUTIRRICO UOVA 100 TEST	300420
KIT ACIDO D-3-IDROSSIBUTIRRICO UOVA 10 TEST	300426
KIT COLESTEROLO UOVA 100 TEST	300395
KIT COLESTEROLO UOVA 10 TEST	300398
KIT BETA-CAROTENE IN UOVO 100 TEST	300290
KIT BETA-CAROTENE IN UOVO 10 TEST	300295
KIT ACIDITA' SU GRASSI 100 TEST	300125
KIT ACIDITA' SU GRASSI 10 TEST	300128

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 termostatato 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