

Анализатор мяса

PERTEN DA 6200



# КЛЮЧЕВЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Анализ всех видов мяса
- Определение влажности ( $R=0,98$ ), жира ( $R=0,98$ ), белка ( $R=0,98$ ), коллагена ( $R=0,70$ ), соли ( $R=0,94$ ) и зольности ( $R=0,87$ ) за 30 секунд
- Простота эксплуатации в лаборатории или на производстве
- Экономичное обслуживание
- Компактный и портативный

# НАЗНАЧЕНИЕ

- DA 6200 – это новый аналитический инструмент для контроля качества всех видов продукции мясного производства. Позволяет легко и быстро анализировать жир, влагу, белок, коллаген, соль и золу. Прибор позволяет проверять состав сырья и улучшать согласованность производственных процессов и качество готовой продукции.
- Надежная диодная матрица, разработанная Pertin Instruments, обеспечивающая надежную работу и точные измерения
- Компактный дизайн, малый вес и работа от аккумулятора позволяют легко перемещать анализатор между точками отбора сырья и различными стадиями производства, повышая гибкость и простоту использования
- Калибровка для широкого спектра сырого мяса, полуфабрикатов и готовых мясных продуктов с использованием современных алгоритмов
- DA 6200 это анализатор типа «plug & play» – готовый к немедленному запуску

# ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Продукты Сырое мясо, полуфабрикаты и готовые продукты
- Показатели Жир, влажность, белок, коллаген, соль, зольность
- Время анализа ~30 секунд
- Объем образца 170 мл
- Принцип анализа Диодная матрица, пропускание
- Диапазон длин волн 850 – 1050 нм
- Размеры 300 × 220 × 280 мм
- Вес 5,5 кг
- Дисплей 5,7" цветной сенсорный экран
- Работа от батареи До 3 часов в работе, до 8 часов в режиме ожидания
- Работа в диапазоне температур 5 – 35 °C
- Интерфейсы Ethernet, 2 порта USB

# ТЕХНОЛОГИЧНОСТЬ

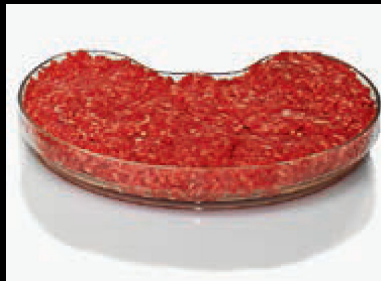
- Благодаря использованию усовершенствованной и надежной технологии Диодной Матрицы, удалось разработать компактный анализатор DA 6200, который может использоваться производителями мясных продуктов для повседневного контроля качества.
- Анализатор DA 6200 не потребует каких-либо расходных материалов или химических реактивов. С помощью оперативного контроля качества на каждом участке производства, прибор позволяет снизить затраты и зависимость от отправки образцов во внешнюю лабораторию.

# ПРОСТОТА В ИСПОЛЬЗОВАНИИ

Проанализируйте гомогенизированный образец или образец измельченного продукта, взятый непосредственно из производственного смесителя.



1. Отберите образец



2. Поместите образец в чашку



3. Проанализируйте образец



# ПРИБОР ОТКАЛИБРОВАН

DA 6200 спроектирован с использованием технологии пропускания через образец света в ближнем инфракрасном диапазоне, анализирующей большой объем данных в одном измерении. DA 6200 поставляется полностью готовым к использованию, с калибровками, разработанными на основе большого количества образцов сырого мяса говядины, свинины и птицы, а также готовых продуктов. Калибровки разработаны с использованием моделей искусственной нейронной сети и регрессии наименьших квадратов. Образцы собираются в сотрудничестве с переработчиками мяса и институтами



The screenshot shows a software interface with a title bar 'Results' and a timestamp '2019-02-27 1:45 PM'. Below the title bar, it displays 'Meat Product S223' and 'Info Mixer'. The main content area contains a table with three rows: 'Fat' at 12.96%, 'Moisture' at 66.03%, and 'Protein' at 18.89%. At the bottom of the interface, there are three buttons: 'Menu', 'Products', and 'Print'.

Component	Percentage
Fat	12.96%
Moisture	66.03%
Protein	18.89%

# БОЛЕЕ СТАБИЛЬНОЕ ПРОИЗВОДСТВО

DA 6200 позволяет проводить низкочастотный рутинный анализ качества продукции для малых и средних предприятий. Производителям колбас, мясного фарша, птицы или других мясных продуктов это дает возможность:

- Анализировать входящие сырьевые материалы на их соответствие спецификации и предъявлять претензии поставщикам в случае несоответствия
- Стандартизировать производство и избегать использования дорогостоящего мяса. Имея быстрые и точные результаты качества полуфабрикатов, можно оперативно провести корректировку дозирования рецептурных компонентов в режиме реального времени
- Стабилизировать качество выпускаемой продукции посредством проверки качества всех готовых продуктов на соответствие корпоративным стандартам



# ОБРАЩАЙТЕСЬ:

С уважением, Константин Ланкин, менеджер по продажам  
ООО ТД «Воронежспецдеталь»

тел/факс: +7 473 220 42 69 доб. 108

тел/моб: +7 903 654 19 39

[lk@spetsdetal.ru](mailto:lk@spetsdetal.ru)

<https://spetsdetal.ru/>