

# Покращити якість

## Оптимізувати процес виробництва





## Чим це є для вас?

Аналізатор **SpectraAlyzer MEAT** – ідеальне рішення для рутинного аналізу основних показників якості при виробництві м'ясної продукції.

Під час переробки м'яса **SpectraAlyzer MEAT** дозволяє протягом декількох секунд проводити багатокомпонентний аналіз важливих показників якості, таких як вологість, жир, білок, колаген і зольність. Таким чином, процес виробництва можна ретельно контролювати, аналізуючи зразки на будь-якій стадії виробництва, - без попередньої підготовки проб і використання реагентів або інших витратних матеріалів.

**Розроблений як модульна система, аналізатор SpectraAlyzer MEAT надає результати аналізу основних параметрів якості за 45 секунд:**

- **Варена ковбаса:** жир, вологість, білок, BEFFE\*, зола
- **Сира (в'ялена) ковбаса:** жир, вологість, білок, BEFFE\*, зола
- **Корм для домашніх тварин:** жир, вологість, білок, BEFFE\*, зола
- **Сире м'ясо:** жир, вологість, білок, BEFFE\*, зола

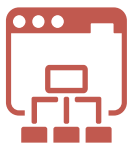
Швидкодоступна, точна інформація про основні показники якості забезпечує контроль процесу виробництва м'ясної продукції а, отже, більш високий вихід якісної продукції. Незалежно від того, чи хочете ви визначити якість сировини, що поставляється, для відповідності стандарту або для оптимізації окремих виробничих партій за вмістом жиру і води - **SpectraAlyzer MEAT** миттєво надасть інформацію, яка вам потрібна.

**Як автономно працююча система** аналізатор **SpectraAlyzer MEAT** може встановлюватися в безпосередній близькості до виробничої лінії для проведення експрес-контролю параметрів якості. Міцна конструкція забезпечує надійну роботу в умовах коливань температур, сильних вібрацій і в запилених приміщеннях.

Завдяки вбудованому веб-серверу аналітичні дані, протоколи та діаграми відразу ж доступні в локальній мережі компанії та, за бажанням, на виробничих серверах для подальшої обробки або візуалізації.

\* BEFFE - білок без колагену.

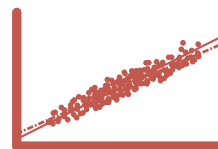
# Ключові особливості



**Серверна система,**  
що дозволяє отримувати доступ до результатів аналізу як із локальної мережі, так і з глобальної мережі інтернет в будь-який час і в будь-якому місці.



**Робота в режимі відображення**  
забезпечує високу чутливість і стабільність аналізу.



**Велика кількість математичних моделей калібрувань**  
від виробника для аналізу всіх видів м'ясної продукції.



**Сенсорний екран,**  
який відповідає стандартам харчового виробництва.



**Компактний дизайн,**  
оптимізований для розміщення в лабораторіях і на виробництвах.



**Зручний та інтуїтивно зрозумілий інтерфейс.**



**Універсальні чаші для аналізу**  
для різних типів зразків.

# Технічні характеристики

## Дизайн

Діапазон довжин хвиль	1400–2400 нм
Режим вимірювання	відображення
Велика розширювана внутрішня пам'ять для збереження калібрувань, методів і результатів аналізів	
Автодіагностика	
Графічний інтерфейс, сенсорна панель управління	

## Акcesуари

Клавіатура, миша, зчитувач штрих-коду, принтер, ПЗ для створення калібрувань (AwX)

## Специфікація

Екран	TFT-дисплей 800 x 480
Живлення	мін. 90 В (50–60 Гц), макс. 260 В (50–60 Гц), 220 Вт
Робоча температура	5–35°C без конденсації
Інтерфейси	1 x фронтальний USB 2.0, 3 x USB 2.0, 2 x RS232, вихід в інтернет
Розміри	Висота: 310 мм / Ширина: 300 мм/ Глибина: 480 мм
Вага	17 кг

**SpectraAlyzer**  
MEAT 



рішення для лабораторій

ТОВ «ХІМЛАБОРРЕАКТИВ» (HLR®)  
вул. Січових Стрільців, 8, м. Бровари,  
Київська обл., 07400, Україна

тел./факс: (044) 494 42 42 (call-центр)  
sales@hlr.ua, [www.hlr.ua](http://www.hlr.ua)