



**ЭЛТЕМИКС**  
ELTEMIKS-MOL  
+7 (473) 239-80-74



# FOODCHECK

## ПОКАЗАТЕЛИ И ПРОДУКТЫ

Протеин (белок)  
Влажность  
Жир  
Зольность  
Сухое вещество  
VEFFE  
Соль  
Сахар  
Коллагены  
Кислотность  
Углеводы

### Мясные продукты:

Индейка	●	●	●			●					
Колбасные изделия (готовые)	●	●	●			●	●		●		
Колбасные изделия (сырые)	●	●	●			●			●		
Куриное мясо	●	●	●								
Куриное мясо со специями											
Мясо	●	●	●			●			●		

### Молочные продукты:

Йогурт			●		●						
Сливочное масло		●	●				●				
Сухое молоко	●	●	●		●						
Мягкий сыр			●		●						
Плавленный сыр			●		●						
Сливки			●		●						
Сухая молочная сыворотка	●	●	●		●						
Сыр			●		●		●				
Творог			●		●						

### Другие продукты:

Детское питание	●	●	●	●							
Дрожжи	●	●		●							
Картофельные чипсы	●		●	●							●
Оливки		●	●							●	
Пищевой концентрат	●	●	●	●							
Шоколад	●	●	●						●		
Шоколадный порошок		●	●						●		

## ПОКАЗАТЕЛИ И ПРОДУКТЫ (МУКА)

Протеин (белок)  
Влажность  
Жир  
Клейковина  
Зольность  
Клетчатка  
Песок  
Седиментация

Кормовая	●	●				●			
Костная	●	●	●			●	●		
Кукурузная	●	●	●						
Пшеничная	●	●		●	●				●
Рисовая	●	●				●	●		
Рыбная	●	●	●			●	●		

## ПОКАЗАТЕЛИ И ПРОДУКТЫ КОМБИКОРМ (КК)

Протеин (белок)  
Влажность  
Жир  
Зольность  
Клетчатка  
Кальций  
Фосфор

Комбикорм	●	●	●	●	●				
КК высоко-протеиновый	●	●	●		●				
КК для КРС		●	●	●	●	●	●	●	
КК для птицы	●	●	●	●	●	●	●	●	
КК для рыб	●	●	●	●	●				
КК для свиней	●	●	●	●	●	●	●	●	
КК для собак	●	●	●	●	●				

✉ [www.eltemiks.ru](http://www.eltemiks.ru)

📧 [info@eltemiks.ru](mailto:info@eltemiks.ru)

## ПРОДУКТЫ

**FoodCheck** предназначен для измерения всех видов мяса, мясных и молочных продуктов, таких как фарш всех видов мяса, колбасы, салями, колбасное тесто, а также различные виды сыра, йогурта, творога, мороженого и многие другие. С опциональной ячейкой на «отражение» можно измерить все виды измельченных продуктов и паст, таких как мука, манная крупа, молоко и сухая молочная сыворотка, специи и другие.

## ПОКАЗАТЕЛИ

В зависимости от продукта все анализаторы Бруинс Инструментс предназначены для измерения воды, белка, жира, углеводов, сухих веществ, коллагена, золы и других показателей.

Наши специалисты могут разработать калибровки практически для любого значимого компонента или свойства вашего конкретного продукта.

## ОСОБЕННОСТИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

FoodCheck предназначен для работы в лабораториях и на производстве мяса и молочных продуктов. С закрытым корпусом из нержавеющей стали он может использоваться как лабораторный прибор, так и непосредственно на производстве.

Вращающаяся чашка для образцов позволяет всегда получать надежные результаты из репрезентативной выборки. Использование обычных чашек Петри позволяет работать экономически эффективно без какого-либо использования стекла на производстве.

Многолетний опыт в создании анализатора цельного зерна в сочетании с большим опытом разработки калибровок позволил разработать анализатор с непревзойденной точностью, надежностью и следующими отличительными особенностями:

- высокая точность линейного монохроматора позволяет использовать одну калибровку для любого анализатора компании Бруинс Инструментс;
- запатентованная система монохроматора обеспечивает надежные измерения в течение десятилетий;
- интуитивно понятное программное обеспечение и большой сенсорный экран делают анализатор простым в использовании. Оператор просто должен выбрать продукт и заполнить зерно в воронку;
- передача данных на любой ПК в любой точке мира;
- для приборов по индивидуальным проектам Бруинс предлагает бесплатную услугу калибровки на один год (до 3 продуктов).

## АКСЕССУАРЫ:

Принтер, считыватель штрих-кодов и отдельная клавиатура могут быть добавлены в базовую поставку по запросу.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Размеры (В x Ш x Г):	375 x 460 x 370 мм
Вес:	28 кг
Питание:	220-240 В, 50/60 Гц
Потребляемая мощность:	33 Ватт
Время анализа:	50 секунд
Объем навески:	60 мл
Принцип работы:	Сканирующий монохроматор, пропускание и отражение (опционально)
Для размолотого продукта:	Вращающаяся ячейка для образцов
Длина волны:	730 – 1100 нм (для мясных и молочных продуктов) и 1400 – 2500 нм (для порошков)
Шаг:	0,5 нм
Интерфейсы:	USB, Ethernet, Centronics
Класс защиты:	От пыли и влаги