

CryoTouch 1 – Il crioscopio Next-Gen

Analisi ufficiali di acqua aggiunta in campioni di latte e panna



CryoTouch 1 è uno strumento automatico per la rapida determinazione della variazione del punto crioscopico del latte dovuta ad annacquamento, nel pieno rispetto delle norme internazionali di riferimento IDF-ISO 5764:2009.

Questo crioscopio di nuova generazione include nuove caratteristiche utili, ora permesse dalle tecnologie più recenti: un display touch-screen a colori da 7", visualizzazione in tempo reale della curva di congelamento, memoria stabile per oltre 4.000 risultati, software per la gestione dei dati a PC, porta USB per lo scarico dei dati a una pen drive, ecc.

CryoTouch 1 consente alle industrie e ai laboratori lattiero-caseari di eseguire analisi ufficiali basate sul metodo ISO di riferimento. La funzione "lactose-free" facilita la verifica del processo di rimozione del lattosio nel latte e nelle panne.

Nuove funzioni per grandi vantaggi:

- Scelta tra 6 valori per impostare il valore di riferimento e tra 2 diverse formule per calcolare la percentuale di acqua aggiunta
- Scelta tra 2 modalità di lettura: "a plateau", secondo il metodo ISO, o a tempo prefissato
- Grafico in tempo reale della temperature del campione
- Facile aggiunta di un codice ID alfanumerico a ciascun campione
- Lettore opzionale di codici a barre per identificare i campioni
- Risultati mostrati in colori diversi per una rapido riconoscimento delle anomalie o di valori critici
- **Nuova funzione "Lactose-free" per la verifica della rimozione del lattosio nel latte e nelle panne**
- Memoria stabile per 2 diverse curve di calibrazione: una curva tradizionale in pieno accordo ai requisiti ISO e una curva impostabile da parte dell'utente (*ad es.: latte senza lattosio*)
- Memoria stabile per oltre 4.000 risultati
- Facile download dei risultati analitici a una pen drive USB
- Monitoraggio in tempo reale o download veloce su PC dei dati analitici grazie al software di gestione CryoSoft Touch fornito
- Visualizzazione immediata dei messaggi di errore



CryoTouch 1 – Il crioscopio Next-Gen

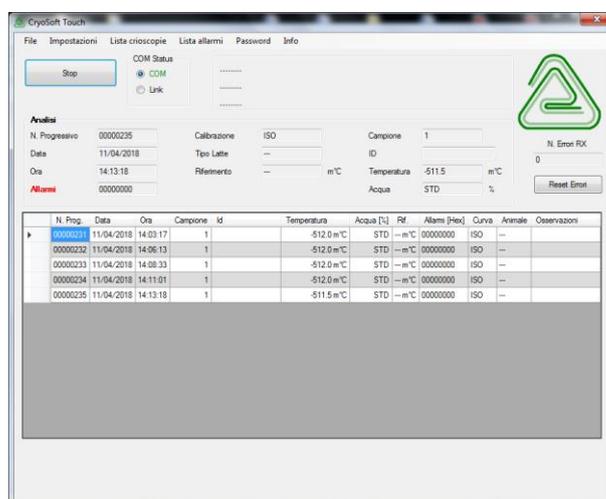
Analisi ufficiali di acqua aggiunta in campioni di latte e panna

Caratteristiche tecniche:

- ❖ Capacità: singolo campione
- ❖ Display touch-screen a colori da 7"
- ❖ Sistema di raffreddamento con celle Peltier pilotate da microprocessore
- ❖ Temperatura di esercizio: da +5°C a +36°C
- ❖ Calibrazione automatica
- ❖ Agitazione e colpo di frusta pilotati da software
- ❖ Lettura in gradi °C o °Hortvet e acqua%
- ❖ Volume di campione: 2 o 2.5 mL
- ❖ Durata dell'analisi: circa 2 minuti/campione
- ❖ Tempo di riscaldamento dello strumento: circa 5 minuti
- ❖ Risoluzione: $\pm 0.0005^{\circ}\text{C}$
- ❖ Riproducibilità (*su latte bovino*): $\pm 0.0025^{\circ}\text{C}$
- ❖ Uscita USB per lo scarico dei dati a una pen drive
- ❖ 2 uscite RS232 per la connessione di una stampante termica opzionale e un PC
- ❖ Una terza uscita RS232 può essere aggiunta per connettere un lettore opzionale di barcode (*da richiedere in fase d'ordine*)
- ❖ Consumo: max. 150 W
- ❖ Dimensioni: 285x485x360 mm (*lxpxh, con testina abbassata*) - Peso: 16,1 Kg



Screenshot del grafico del punto crioscopico



Screenshot del nuovo software CryoSoft Touch

Prodotto da:

ASTORI s.n.c.

Via Stelle, 11 - 25020 Poncarale (BS) - Italia
Tel.: 030 2540240 - Fax: 030 2640812

www.astorioscar.com - info@astorioscar.com

www.facebook.com/AstoriTecnica/

www.instagram.com/astori_tecnica/