



# 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 Puree e Pomodoro



### Descrizione

Con il FoodLab Touch analizzare salsa di pomodoro e puree vegetali è semplice, economico e rapido!

Con un modo innovativo ed affidabile per analizzare salse, crude o semilavorate ed altri tipi di puree vegetali; Un metodo di analisi che può determinare importanti indicatori di qualità ed indicatori di stress biologico, direttamente sulla linea di produzione e nell'impianto, che dia risposte analitiche immediate, molto importanti da sapere al momento giusto e nel luogo giusto.

Analisi di pomodoro e puree vegetali:

- Acido Lattico (D + L)
- Glucosio nel pomodoro
- Cloruri nelle puree vegetali

### Analisi facili e veloci

FoodLab Touch permette di determinare la quantità di acido lattico totale (D + L), glucosio e cloruri in pomodoro e puree vegetali.

Le analisi possono essere effettuate da chiunque: il sistema non richiede personale specializzato né un laboratorio attrezzato.

Ciò è possibile perché il FoodLab Touch è un analizzatore termostato, basato su tecnologia fotometrica, con software specifico, una procedura analitica innovativa e reagenti dedicati. E' un sistema "unico" in grado di effettuare i test in pochi minuti, attraverso un metodo di analisi ottimizzato e conforme ai metodi di riferimento, così i risultati sono conformi e correlati con i risultati delle metodiche ufficiali e di riferimento.

Le analisi possono essere effettuate usando il campione tal quale o con solo una minima e molto veloce preparazione del campione.

Grazie alla sua straordinaria procedura di analisi, FoodLab Touch può essere usato da chiunque per effettuare i test negli impianti di produzione e al momento dell'accettazione delle materie prime.

Le caratteristiche del sistema FoodLab Touch:

- Metodi di analisi che possono essere eseguiti in pochi minuti ed in pochi semplici passaggi
- Reagenti pre-infiati e monouso sviluppati e prodotti dal Laboratorio di ricerca CDR
- Interfaccia touchscreen
- Guida "step by step", di aiuto se sorge qualche dubbio nella procedura di analisi
- Possibilità di eseguire fino a 16 test in una sola volta
- Modalità Multitasking, che permette di gestire diverse determinazioni simultaneamente.

### **Risultati affidabili immediati**

FoodLab Touch è un sistema di misura sensibile ed accurato.

Diversi studi comparativi hanno dimostrato che i risultati analitici prodotti dal sistema vanno in parallelo con quelli che si possono ottenere con i metodi di riferimento, ma hanno evidenziato il fatto che le metodiche di FoodLab Touch sono più semplici e forniscono i risultati in tempo più breve.

Test	Range di Misura	Volume Campione	Risoluzione	Accuratezza	Ripetibilità
<b>Acido Lattico (D + L)</b>	50 - 4970 ppm	10 µL	1 ppm	± 5 %	CV < 3 %
<b>Glucosio nel Pomodoro</b>	0.01 - 10 g/100g	5 µL	1 g/100g	± 5 %	CV < 3 %
<b>Cloruri in Salamoia</b>	0.1 - 50 g/dl	5 µL campione diluito	0.1 g/dL	± 5 %	CV < 3 %
<b>Cloruri in Acqua</b>	0.010 - 5 g/dl	5 µL	0.01 g/dL	± 5 %	CV < 3 %
<b>Cloruri in Salse</b>	0.02 - 7 %	20 µL campione omogeneizzato	0.01 %	± 5 %	CV < 3 %

<b>TEST SU PUREE - POMODORO</b>	
KIT ACIDO LATTICO TOT. D+L PUREE 100 TEST	300250
KIT ACIDO LATTICO TOT. D+L PUREE 10 TEST	300251
KIT CLORURI FORMAGGI/SALSE 100 TEST	300200
KIT CLORURI FORMAGGI/SALSE 10 TEST	300204
KIT GLUCOSIO POMODORO 100 TEST	300450
KIT GLUCOSIO POMODORO 10 TEST	300451
KIT FILTRAZIONE 10 TEST	300210

## 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 termostato 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