

## OliveScan™ 2

Solución analítica para medir parámetros de calidad de Aceituna entera, pasta de aceituna y orujo.



## OliveScan™ 2

La solución analítica pionera  
para la medición de la  
aceituna entera.

La revolución que el mercado  
oleícola estaba esperando



## OliveScan™ 2

**OliveScan™ 2** le ofrece un análisis rápido y fiable de la aceituna entera en sólo 25 segundos. La solución ideal para el control de calidad de las aceitunas y para el pago justo de las mismas.

**OliveScan™ 2** es el primer analizador de aceituna entera del mercado oleícola. El analizador que va a revolucionar el sector, gracias a su precisión y rapidez en la medición de distintos parámetros claves en la aceituna entera. Tecnología NIR para el análisis de la aceituna entera, rápido y fiable.



### BENEFICIOS:

Análisis rápido de aceituna entera.  
Seguro y fácil de utilizar sin necesidad de preparación de la muestra.  
El fin de los espacios sucios en los laboratorios.



### MATERIA PRIMA

Aceituna Entera  
Pasta de aceituna  
Orujo



### PARÁMETROS

Grasa  
Humedad  
Acidez  
Otros parámetros

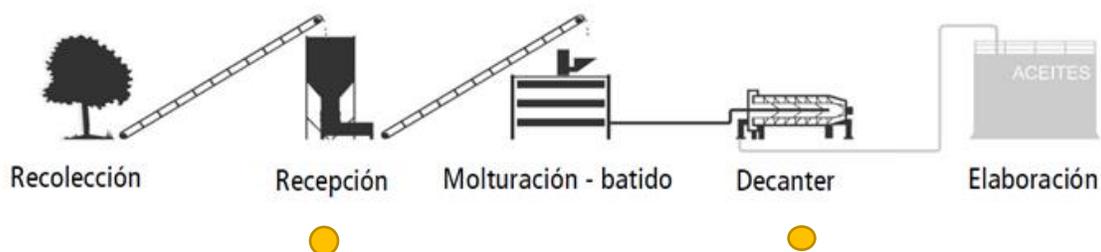
El analizador de aceituna entera OliveScan™ 2 es el nuevo modelo de referencia para el análisis rápido, preciso y sencillo de la aceituna entera, de la pasta de aceituna y del orujo. Se puede utilizar en la recepción de la aceituna para pago justo y para clasificar y procesar las aceitunas de calidad.

OliveScan™ 2 permite seleccionar mejor la aceituna entera en el momento de su recepción. Permite determinar de forma inmediata el contenido de aceite, y otros parámetros que definen la calidad del fruto y clasificar los lotes. Gracias a la posibilidad de realizar análisis inmediatos y precisos, se puede facilitar a los productores información muy útil, y se les asegura un pago justo.

En la producción, OliveScan™ 2 permite determinar el contenido de humedad y aceite en el orujo. De este modo se mejora el rendimiento de la almazara, sin perjuicio de la calidad del aceite.

Análisis de la aceituna entera, del orujo y la pasta de aceituna, precisos y fiables en 15 segundos:

- Pago Justo de la Aceituna: Analizar aceituna de recepción para verificar que tiene la humedad, aceite y otros parámetros, óptimos.
- Reducir pérdidas económicas por mezclas de calidades de aceitunas no deseables.
- Optimización del agotamiento del orujo y alperujo. Analizar el orujo durante el proceso de elaboración para identificar contenido de aceite y humedad.



## BENEFICIOS OliveScan™ 2



### OPTIMIZACIÓN

Recepción Aceituna: Verificar contenido de aceite y humedad de la aceituna entera.

Pago justo de la aceituna

Reducción tiempo análisis, resultados inmediatos en tan solo 15 segundos (pasta de aceituna y orujo) y 25 segundos (aceituna entera)



### FIABILIDAD Y PRECISIÓN

Arranque sencillo, con calibraciones globales ANN listas para usar

Las mediciones de OliveScan™ 2 se basan en los datos recopilados en el transcurso de 25 años de desarrollo del producto en colaboración con el sector oleícola.

A medida que se publican nuevas calibraciones, basta con descargarlas de Internet y transferirlas a la unidad OliveScan™ 2, garantizando así que sus resultados siempre serán precisos y fiables.



### RENTABILIDAD:

Mayor rendimiento: se obtienen mejoras significativas en el proceso de elaboración del aceite de oliva, así como en la cantidad y calidad obtenida.

Pago justo de la aceituna

No necesita reactivos, ni consumibles ni químicos.

Sin destrucción de la muestra.

Más muestra, medida más rápida

Incremento disponible para otras operaciones.



### REPETITIVIDAD

Es la línea base de la calidad de la medida.

Analiza 3 puntos en cada submuestra.

Mayor cantidad de muestra analizada, mayor representatividad.

Más muestra, medida más rápida

Excelente repetitividad



### ROBUSTEZ

Para uso en condiciones ambientales relativamente extremas.

Resistente al agua y las vibraciones, y conforme a las regulaciones sobre higiene



## FÁCIL

### FÁCIL DE USAR

Fácil de Instalar. Listo para usar.

Interfaz de software intuitiva: IsisCan NOVA

Fácil de usar:

1. Colocar aceitunas en la cubeta
2. Seleccionar el producto
3. Pulsar inicio
4. Esperar resultados – 15/25 segundos

### FÁCIL de LIMPIAR

Limpieza del compartimento de muestra más fácil:

- Todas las partes se quitan fácilmente
- Luz interna
- Acceso más fácil



## NOVEDADES OliveScan 2:

### Software: IsisCan 2

- Simple
- Intuitivo
- Posibilidad de conexión a la nube (Mosaic)

### Cubeta Especial para aceituna entera

14 cm de diámetro

5 cm de altura

Capacidad: 500gr de aceitunas



## Servicios Digitales: Servicio Técnico con conexión Remota (Opcional\*)

### Foss Connect Manager:

- Gestor de redes de equipos
- Intuitivo
- Cloud base

### Foss Assure:

- Monitorización de equipos
- Proactividad
- Servicio de Calibraciones

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### OliveScan™ 2

Tiempo de análisis	Aprox. 25 segundos con 18 muestras independientes (cubeta grande) Aprox. 20 segundos con 7 muestras independientes (cubeta mediana) Aprox. 15 segundos con 3 submuestras independientes (cubeta pequeña)
Célula de comprobación	Incluida
Suministro eléctrico	100 -240 VCA, 50-60 Hz.
Consumo eléctrico	Máx. 110 VA
Temperatura ambiente	5-40°C
Altitud	Hasta 2000 m
Humedad relativa	< 93% HR
Requisitos mínimos (para Pc externo)	Dual core 2.8 GHz Memoria RAM de 4 GB 2 interfaces Ethernet de 100 Mbit (1 si no hay que conectar el PC a FossConnect™) Pantalla con una resolución de 1024 x 768 Espacio libre en el disco de 20 GB (recomendado)
Sistema operativo necesario (para el PC externo)	Windows 7 SP1 (64 bit) Enterprise, Professional, Home Premium Windows 10 (64 bit) pro, Enterprise
Software	ISIScan™ NOVA
Interfaces	1 USB y Ethernet
Servicios de conexión en red	FossConnect™
Tecnología	Transmisión NIR, longitud de onda de 850-1100 nm Reflejo NIR, longitud de onda de 400-700 nm Base de monocromador
Compatibilidad con lector de código de barras	HID-POS
Clase de protección	IP 65 IP 43
Peso	31 Kg
Dimensiones ( Ancho x Fondo x Alto)	52 x 49 x 35 cm
Espacio recomendado en la mesa de trabajo (Ancho x Fondo)	100 x 70 cm



**FOSS IBERIA S.A.U**

Av. Josep Tarradellas 8-10 bjs

08029 Barcelona

T. 93 494 99 40

[www.foss.es](http://www.foss.es)

[infofoss@foss.es](mailto:infofoss@foss.es)