

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tempo di misurazione	Variabile in base all'impostazione (minimo 0,5 secondi).
Compensazione della temperatura	Lo strumento compensa automaticamente le variazioni di temperatura ambiente e dei frutti per garantire la precisione delle misure.
Modo di visualizzazione	Vengono visualizzate contemporaneamente le tre caratteristiche misurate. Per ognuna viene visualizzata sia la misura in corso sia la minima e la massima di ogni partita.
Computer di bordo	Lo strumento è dotato di un potente PC che consente l'installazione di altri software applicativi di calcolo e scrittura. HD: 10 GB. RAM: 64 MB. Processore: AMD K6 400 MHz. Lettore floppy disk: 3,5". Sistema operativo Windows.
Monitor	TFT super VGA. Dimensioni 10.4".
Stampante	Termica su nastro di 58 mm.
Alimentazione	Batteria ricaricabile o rete 110/220 volt AC.



DIMENSIONI



UNITEC s.r.l. ITALY



UNITEC s.r.l. - Via Prov.le Cotignola, 20/9
48022 LUGO (Ra) - ITALIA
Tel. +39 0545 288884 - Fax +39 0545 288709
e-mail: unitec@unitec-group.com

www.unitec-group.com

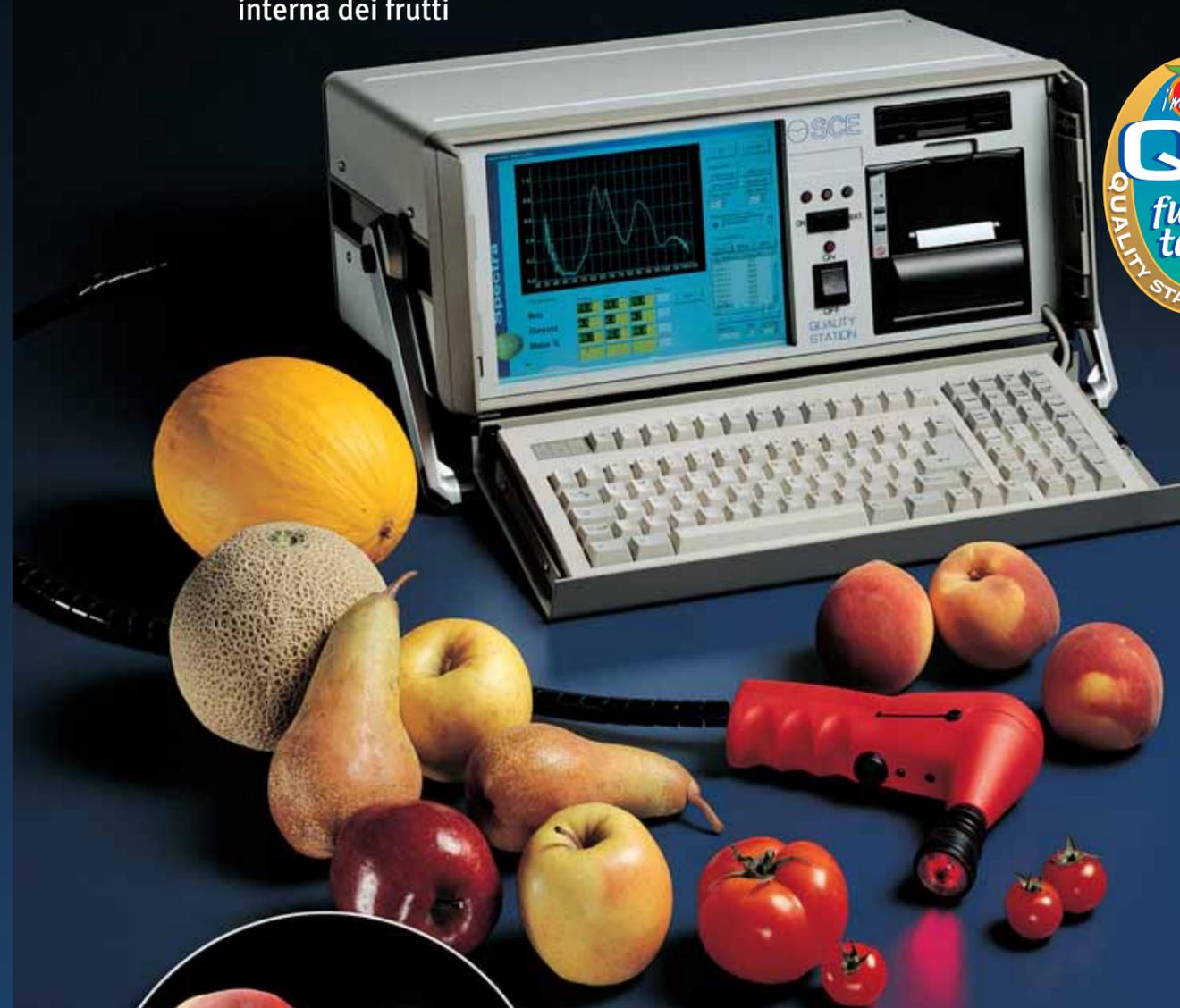


QUALITY STATION®

PATENT PENDING

by SCE

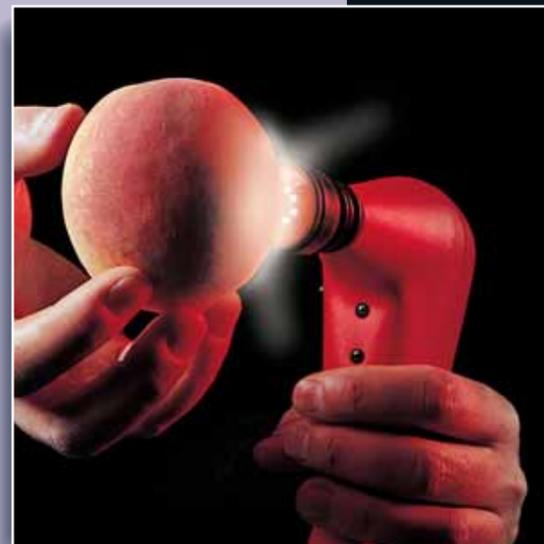
Analizzatore portatile
non distruttivo della qualità
interna dei frutti



QUALITY STATION
un'assoluta **NOVITÀ** per valorizzare
e certificare la qualità dei prodotti
ortofrutticoli con metodo
NON DISTRUTTIVO



QUALITY STATION



FRUTTI MISURABILI

Sono misurabili moltissimi frutti in particolare: **pesche, nettarine, mele, pere, kiwi, meloni, pomodori, agrumi**, ecc.

CARATTERISTICHE MISURATE

Contenuto zuccherino espresso in gradi Brix.
Consistenza della polpa espressa in Kg/cm².
Grado di maturazione espresso su scala da 0 a 100.
Acidità a richiesta.

METODO DI MISURAZIONE

La misura si ottiene in **meno di un secondo semplicemente appoggiando la pistola al frutto** ed agendo sul comodo pulsante.

Il frutto resta perfettamente integro.

I dati rilevati vengono visualizzati chiaramente su display a colori sotto forma grafica e numerica, **memorizzati ed elaborati automaticamente per fornire analisi statistiche** delle partite di prodotto.

E' possibile la stampa dei dati su carta grazie alla stampante inclusa ed il trasferimento ad altro sistema utilizzando il lettore per floppy disk incluso.

CAMPI DI IMPIEGO

Per i produttori

- **Controllo sicuro e garantito** del periodo ottimale della raccolta monitorizzando il processo di maturazione dei frutti
- **Controllo in campagna** direttamente sulle piante per raccogliere selettivamente solo i frutti con qualità superiore
- Controllo pre-raccolta per **valutare il processo di evoluzione fisiologica** dei frutti per orientare le pratiche agronomiche (concimazione, irrigazione, potatura, ecc.)

Per le centrali ortofrutticole

- **Campionatura** del prodotto **in ingresso** conferito o acquistato
- **Campionatura prima della conservazione** per definirne la conservabilità
- **Campionatura** del prodotto **in uscita**
- Servizio di **assistenza ai produttori** per migliorare la qualità alla produzione

Per i centri di distribuzione e i punti vendita

- **Campionatura di controllo** su tutto il prodotto acquistato
- **Controllo del processo di maturazione** e conservabilità del prodotto
- **Registrazione dei dati** della campionatura e relative tabelle di comparazione

VANTAGGI

- **Maggiore qualità del prodotto derivata dal pieno e preciso controllo del processo produttivo**
- **Maggiori ricavi per vendita di qualità**
- **Valorizzazione del marchio e della credibilità aziendale nei confronti dei propri clienti**

- **Valorizzazione del marchio e della credibilità aziendale nei confronti dei clienti**
- **Maggiori ricavi per vendita certificata**
- **Migliore e più affidabile conservazione del prodotto**
- **Ampliamento delle vendite di qualità**
- **Maggiore qualità nei processi produttivi**
- **Risparmio per non distruzione del prodotto**
- **Risparmio per minor impiego di manodopera**
- **Campionatura più ampia ed affidabile rispetto ai tradizionali sistemi distruttivi**

- **Garanzia/Certificazione della qualità ai propri clienti**
- **Fidelizzazione dei clienti**
- **Valorizzazione del marchio aziendale nei confronti dei propri clienti**
- **Controllo sicuro degli acquisti rispetto ai sistemi distruttivi**