

Inframatic 9520

NIR Flour Analyzer

NOWOŚĆ!



Ash, Moisture, Protein & more



Flour & Semolina Millers



Professional Bakers



Analizator mąk oraz śrut zbożowych

Dedykowany młynom i piekarniom

*Perten Instruments od ponad 50 lat dostarcza analizatory do młynów. **Inframatic 9520** jest naszym najnowszym analizatorem NIR zaprojektowanym specjalnie do analizy mąki i semoliny. Umożliwia bardzo efektywne wykonywanie rutynowych analiz. W czasie poniżej 30 sekund, dokładnie i w sposób powtarzalny określa zawartości: popiołu, wilgotności, białka oraz innych kluczowych parametrów.*

Analizatory Inframatic® znane są ze swojej mocnej i solidnej konstrukcji. Inframatic 9520 nie jest wyjątkiem. Może być stosowany zarówno w laboratorium jak i w obszarze produkcyjnym. Przygotowanie próby oraz jej analiza nie wymagają skomplikowanych czynności.

Inframatic 9520 wykorzystuje technikę transmisji w bliskiej podczerwieni oraz częściowo w świetle widzialnym. Konstrukcja spektrometru jest trwała i niezawodna. Użytkownik ma przy tym możliwość samodzielnej wymiany lampy.

Wszystkie analizatory w procesie produkcji standaryzowane są względem długości fali filtra odniesienia NIST (National Institute of Standards and Technology). Oznacza to, że wszystkie instrumenty mają wiernie dopasowany zakres widmowy. Tym samym, kalibracje mogą być przenoszone w typoszeregu bez jakichkolwiek modyfikacji.

Polskojęzyczny system operacyjny analizatora, **Results Plus®**, pracuje w aktualnym środowisku Windows®. Umożliwia zatem wykorzystanie powszechnie znanych możliwości tego środowiska, a zwłaszcza nieograniczoną archiwizację wyników, ich eksport do innych programów, a także wykorzystanie popularnych aplikacji sieciowych systemu Windows® np. TeamViewer®





Umieszczanie kuwety w szczelinie pomiarowej

Analiza

Wyniki w czasie 30 sekund

Dedykowany Inframatic 9520 jest najnowszą odsłoną uznanej rodziny **Inframatic System** firmy Perten Instruments. Został dedykowany precyzyjnym analizom najważniejszych parametrów w mąkach i śrutach zbożowych.

Łatwy w obsłudze duży, kolorowy ekran dotykowy oraz intuicyjne menu sprawiają, że Inframatic 9520 jest dla operatora łatwy w obsłudze. Nieskomplikowana przystawka do napełniania kuwet umożliwia powtarzalne przygotowanie próbek do analizy, usuwając tym samym jedno z podstawowych źródeł powstawania błędów. Po analizie, kuwetki można łatwo i szybko wyczyścić za pomocą pędzelka.

Wyciąg. Inframatic 9520 dostarcza dane jakościowe do monitorowania i optymalizacji wyciągu. Szybka ocena zawartości popiołu i białka to możliwość dokonywania zmian w procesie produkcji, praktycznie w czasie rzeczywistym.

Specyfikacja mąki ma zasadnicze znaczenie dla wszystkich wypieków. Produkcja mąki spełniającej określone wymagania jest szczególnie opłacalna. Zastosowanie analizatora Inframatic 9520 w młynie, do kontroli zgodności specyfikacji wysyłanej mąki, ogranicza zwroty i reklamacje. W piekarniach stosowanie analizatora Inframatic 9520 zapewnia odpowiedni stosunek ceny do jakości przyjmowanego surowca.

Gotowe kalibracje. Ponad 30-letnie doświadczenie w technice NIR to gwarancja profesjonalizmu w procesie rozwijania, zarządzania oraz wykorzystywania najbardziej efektywnych technik kalibracyjnych.

Inframatic 9520 wykorzystuje bazę danych kalibracyjnych z wieloletnich doświadczeń. Kalibracje wliczone są w cenę analizatora.



Zdalne zarządzanie. Platforma NetPlus Remote® oraz NetPlus Reports® umożliwia zdalne zarządzanie systemem oraz jego kalibracjami.

Z poziomu komputera lub urządzenia mobilnego wystarczy zalogować się na odpowiednią stronę w sieci i przeglądać wyniki z jednego lub wielu zarejestrowanych analizatorów. Oznacza to możliwość zdalnej weryfikacji zgodności produkcji z założeniami w praktycznie dowolnej lokalizacji Użytkownika. Ponadto, gromadzone dane umożliwiają wyznaczanie trendów w zadanym przedziale czasu.



W przeciągu ostatnich 56 lat Perten Instruments ugruntował pozycję twórcy oraz producenta najlepszych systemów do kontroli jakości w branży rolno-spożywczej.

Analizatory NIR Perten Instruments wykorzystywane są z powodzeniem na całym Świecie, zarówno przez międzynarodowe korporacje jak i lokalne firmy o zróżnicowanym profilu i potencjale produkcyjnym.

Akcesoria

Dedykowane kuwety do oznaczania parametrów semoliny

Syntetyczna próba referencyjna służy do sprawdzenia analizatora pod względem technicznym i metrologicznym. Każda taka próbka jest certyfikowana przez firmę Perten Instruments i dostarczana z oficjalnymi zakresami.

Może być stosowana jako próbka kontrolna, dostarczająca łatwego w interpretacji obrazu funkcjonowania urządzenia.

Specyfikacje

Produkty: mąka pszenna, semolina, mąka żytnia, otręby pszenne, śruty zbożowe otrzymane na śrutowniku Lab Mill 120 lub Lab Mill 3100.

Parametry: wilgotność, białko, popiół, gluten mokry, kolor i inne.

Czas analizy: ~ 25 s

Technika pomiaru: skanowanie w transmisji

Zakres spektrometru: 570-1100 nm

Wymiary: 485 x 370 x 335 mm

Masa: 34 kg

Modele kalibracyjne: PLS (Partial Least Squares), ANN (Artificial Neural Networks), HR (Hönigs Regression)

Komunikacja: Ethernet, 4 USB

Ekran: 12" LCD kolorowy, dotykowy

Wydruk: drukarka etykietowa (opcja)

ResultsPlus - wersja polskojęzyczna



Drukarka etykietowa (przykład zalecanej)



Moduł do napełniania kuwet (na dwie kuwety)

LAB-INVEST Marek Markowski
Biuro Handlowe: 60-185 Skórzewo k. Poznania, ul. Bazyliowa 3
Tel.: (+4861) 2235173, 2235174
E-mail: info@labinvest.pl