

Inframatic 9520

Analyseur NIR de farines

Nouveau!



Analyseur NIR dédié à la farine ou la semoule

Perten
INSTRUMENTS
a PerkinElmer company

Dédié aux meuniers et aux semouleries

Perten Instruments fournit des instruments d'analyse aux minoteries depuis plus de 50 ans. L'IM 9520 est le nouvel instrument NIR conçu spécifiquement pour la farine et la semoule. Il fournit une analyse simple, rapide et précise. En moins de 30 secondes, mesurez les cendres, l'humidité, les protéines et d'autres composants clés avec précision et reproductibilité.

La série **Inframatic** est connue pour sa conception robuste et fiable, et l'IM 9520 ne fait pas exception. Il convient au fonctionnement en laboratoire et en zone de production. La manipulation et l'analyse des échantillons sont simples et rapides.

L'IM 9520 utilise une transmission proche infrarouge pour analyser les échantillons. Son optique monobloc est durable et dure longtemps, ce qui le rend fiable et économique.

Tous les instruments sont reliés à un standard de longueur d'onde NIST (Institut national des normes et de la technologie) pendant la fabrication. Cela signifie que tous les instruments utilisent l'échelle de longueur d'onde réelle et que les étalonnages sont reproductibles.

L'IM 9520 offre de véritables capacités de mise en réseau, un stockage de résultats illimité, une connectivité Windows et un faible coût de possession.





1. Insérer



2. Analyser

Product	Sample ID	Date/Time
Wheat flour	1234	9/11/2017 8:52:40 AM
Moisture		11.8 %
Protein Dry basis		14.0 %
Ash Dry basis		0.63 %
Wet gluten Fixed=14		32.9 %
Color L		89.9

3. Résultats en 30 secondes

Dédié L'IM 9520 est un nouveau membre de la famille Inframatic de Perten. Il a été conçu spécifiquement pour une analyse précise de la farine pour ses composants les plus importants.

Facilité d'utilisation Avec des menus intuitifs et un grand écran tactile couleur, l'instrument peut être utilisé par n'importe qui. La station de remplissage de la cuvette rend la présentation de l'échantillon reproductible et simple. Les cuvettes sont facilement nettoyées avec un pinceau après l'analyse.

Efficacité L'IM 9520 fournit des données de qualité pour surveiller et optimiser le rendement. Des résultats rapides pour les cendres et les protéines vous permettent d'améliorer les processus en temps réel.

La qualité de la farine est essentielle à tous les produits de Boulangerie/viennoiserie/pâtisserie. La livraison et la réception de farine conforme aux spécifications sont de la plus haute importance. À l'usine, utilisez l'IM 9520 pour assurer que la farine sortante réponde aux besoins du client et réduise les retours et les réclamations. À la boulangerie, utilisez l'IM 9520 pour vous assurer d'avoir la qualité souhaitée/payée et de faire les ajustements nécessaires.

Calibrations prêtes à l'emploi Avec plus de 30 ans d'expérience dans le développement NIR et le calibrage, nous disposons des outils et de l'expertise nécessaires pour développer, maintenir et mettre à jour les calibrations globales. Nos étalonnages prêts

à l'emploi comprennent une grande variété de blés et de farines. La série Inframatic 95 utilise une base de données d'étalonnage établie au cours de nombreuses campagnes de moissons. Les étalonnages sont inclus avec l'achat de l'instrument.



Télé-Gestion Perten Instruments permet un accès à distance à l'instrument, à tout moment et en tout lieu. Il suffit de se connecter sur le réseau et voir les résultats d'un seul ou de plusieurs instruments. Cela signifie que les responsables de la production peuvent vérifier que la production respecte les objectifs et les limites de la maison, du bureau et en déplacements. Les responsables qualité peuvent suivre les livraisons pour vérifier la conformité aux spécifications.



Accessoires

Echantillon de contrôle Le Reference Pellet Check Sample permet de vérifier que l'IM 9520 est conforme aux normes d'usine. Chaque échantillon de référence a été certifié par Perten et est fourni avec des limites officielles. Cela permet de confirmer l'état de l'analyseur à tout moment. L'échantillon peut être utilisé comme un échantillon de contrôle et il fournit un enregistrement de performance traçable.

Caractéristiques

- Produits:** Farine de blé, semoule, farine de seigle, son de blé et autres
- Paramètres:** Humidité, protéine, cendre, gluten humide, couleur et beaucoup plus
- Temps d'analyse:** ~25 s
- Principe d'analyse:** Transmittance
- Plage de longueurs d'onde:** 570-1100 nm
- Taille (L x P x H):** 485 x 370 x 335 mm
- Poids:** 34 kg
- Options de régression:** PLS (Partial Least Squares), ANN (réseaux de neurones artificiels), HR (Régression Honigs), Classification
- Interfaces:** Ethernet, 4 ports USB
- Affichage:** 12" écran tactile couleur LCD
- Protection:** poussière et humidité

