

Analizador infrarrojo de granos enteros
y pulverulentos



Polivalente

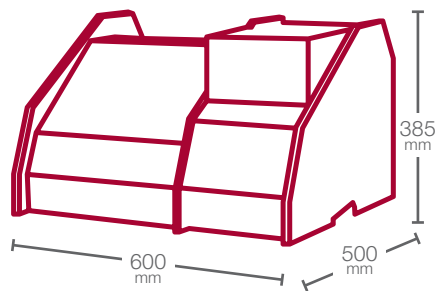
- Análisis de granos enteros y pulverulentos
- Memorización de análisis
- Parámetros múltiples (proteínas, humedad, Zeleny, gluten, aceite, porcentaje de cenizas...)

Preciso


- Análisis de transmitancia por monocromador
- Excelente repetitividad (sin influencia del operador en el resultado)

Sencillo

- Sin preparación de la muestra (análisis del grano)
- Selección automática de la célula de medida en función del producto a analizar



 33 Kg

 110/250V - 50/60Hz
225W



Duración de una prueba: **40 segundos**
Tiempo del operador: **20 segundos**

Principio de medida

El analizador Infraneo está equipado con un monocromador de red de nueva generación. Provisto de la tecnología SAM (Self Adjustment of Monochromator), alcanza una precisión y una estabilidad inigualable para este tipo de material (ajuste automático tras transporte). Gracias al sistema abierto de calibraciones PLS, cualquier usuario con formación puede desarrollar o mejorar libremente sus propias calibraciones. Combinando la polivalencia de sus aplicaciones y su robustez, el Infraneo está perfectamente adaptado a las necesidades de los almacenes, molinos e industria de segunda transformación...



Ventajas

Polivalencia

- Una sola herramienta para el análisis de granos enteros, harinas, salvados y otros productos pulverulentos (sémola, cuscús, bulgur...).
- Amplia gama de calibraciones incluidas en el aparato.
- Interfaz multilingüe.



Sencillez

- Obtención de resultados en 60 segundos, independientemente del número de parámetros medidos.
- Célula de medida autoadaptable en función del producto a analizar (trigo, maíz, colza, harinas...).
- La exportación y análisis de resultados con Excel facilitan el tratamiento de los datos.



Fiabilidad

- El sistema de medida (por transmitancia y monocromador de alta calidad), asociado a calibraciones robustas, garantiza resultados precisos.
- Robustez del material y estabilidad del rendimiento en el tiempo gracias a la calibración automática del monocromador (SAM).
- Integrable en una red de analizadores NIR (estandarización).
- Protección contra el polvo y la humedad.
- Sistema de limpieza integrado.
- Temperatura sin efecto sobre los resultados.
- Memorización de más de 100 000 análisis para un seguimiento permanente.

Mantenimiento reducido

- Cambio de lámpara sencillo y realizable por el operador.
- Telemantenimiento permanente por los técnicos de CHOPIN Technologies que pueden intervenir a distancia sobre el aparato.



Modularidad

- El acoplamiento con un módulo de peso específico (PS) o con un humidímetro compatible Aqua-TR permite completar los resultados obtenidos.
- Integración posible en la cadena de control automático de recepción: GESTAR.

