

Analyseur Infrarouge grains entiers
et pulvérulents



Polyvalent

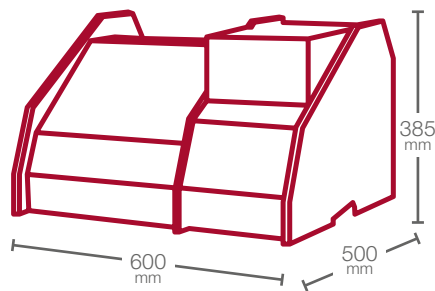
- Analyse sur grains entiers et pulvérulents
- Mémorisation des analyses
- Paramètres multiples (protéine, humidité, zeleny, gluten, huile, taux de cendre...)

Précis


- Analyse en transmittance par monochromateur
- Excellente répétabilité (pas d'influence opérateur sur le résultat)

Simple

- Pas de préparation d'échantillon (grain)
- Sélection automatique de la cellule de mesure en fonction du produit à analyser



 33 Kg

 110/250V - 50/60Hz
225W



Durée d'un test : **40 secondes**
Temps opérateur : **20 secondes**

Principe de mesure

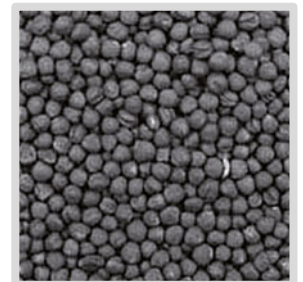
L'analyseur Infraneo est équipé d'un monochromateur à réseau de nouvelle génération. Couplé à la technologie SAM (Self Adjustment of Monochromator), il atteint une précision et une stabilité inégalée pour ce type de matériel (ajustement automatique après transport). Grâce au système ouvert de calibrations PLS, un utilisateur formé est libre de développer ou d'améliorer ses propres calibrations. Alliant polyvalence d'applications et robustesse, l'Infraneo est parfaitement adapté aux besoins des organismes stockeurs, meuneries et industries de seconde transformation...



Avantages

Polyvalence

- Un seul appareil pour l'analyse sur grains entiers, farines, sons et autres produits pulvérulents (semoule, couscous, boulgour...).
- Large choix de calibrations inclus dans l'appareil.
- Interface multilingue.



Simplicité

- Obtention des résultats en 60 secondes quel que soit le nombre de paramètres mesurés.
- Cellule de mesure auto-adaptable en fonction du produit à analyser (blé, maïs, colza, farines...).
- L'export et l'exploitation des résultats sous Excel facilitent le traitement des données.



Fiabilité

- Le système de mesure (par transmittance et monochromateur de haute qualité), associé à des calibrations robustes, assure des résultats précis.
- Robustesse du matériel et stabilité des performances dans le temps grâce au système de recalage automatique du monochromateur (SAM).
- Intégrable dans un réseau d'analyseurs NIR (standardisation).
- Protection contre la poussière et l'humidité.
- Système de nettoyage intégré.
- Température sans effet sur les résultats.
- Mémorisation de plus de 100 000 analyses pour un suivi permanent.

Maintenance réduite

- Changement de la lampe simple et réalisable par l'opérateur.
- Télémaintenance permettant aux techniciens de CHOPIN Technologies d'intervenir à distance sur l'appareil.



Modularité

- Le couplage avec un module poids spécifique (PS) ou un humidimètre agréé Aqua-TR permet de compléter les résultats obtenus
- Intégration possible à la chaîne de contrôle automatique à réception : GESTAR.

