

Встроенный NIR-Спектрометр

Спектрометр ближнего ИК-спектра

В тесном сотрудничестве с Carl Zeiss Spectroscopy GmbH Mavitec представляет интеллектуальную технологию для анализа и оптимизации вашего процесса для получения еще большей прибыли.

Функции:

Быстрый, простой и надежный (встроенный в линию) непрерывный контроль качества для определения качественных параметров конечных продуктов, содержащих белок и жиры/масла. Это устройство предоставляет ценные данные о продуктах, с которыми вы работаете, позволяя извлекать максимальную возможную ценность из каждой партии или непрерывного процесса. NIRS (спектрометр ближнего инфракрасного спектра) в режиме реального времени предоставляет данные о влажности, белке, жире, золе и свободных жирных кислотах и может использоваться для твердых и жидких сред во всех технологических процессах. Результат: максимально возможные параметры качества ваших конечных продуктов и ценная управленческая информация.

Преимущества:

- Встроенное, точное и достоверное измерение
- Доступно для твердых (белок) и жидких (жиры/масла) продуктов
- Полный анализ белков и жиров
- Быстрое время реагирования при изменении процесса
- Возможность немедленной корректировки
- Оптимизация качества продукции:
 - Повышение качества конечного продукта
 - Гарантированное качество в соответствии с потребностями и спецификациями клиента
- Управление процессами: оптимизирует ваши процессы
- Предотвращение выбраковки
- Высокая эффективность: экономия времени и затрат
- Снижение эксплуатационных расходов и затрат на внешние лаборатории
- Простая интеграция во все производственные линии
- Быстрая окупаемость



Белок (Кровь/ Перо / Мясо/ Мясокостная мука)

Точка измерения	Измеряемые параметры
Перед складированием	Белок, Жир, Влажность, Зольность



Жиры и Масла

Точка измерения	Измеряемые параметры
После варки	Свободные жирные кислоты, Остаточная влажность, Нерастворимый остаток
Перед складированием	Свободные жирные кислоты, Остаточная влажность, Нерастворимый остаток

MAVITEC

Встроенный NIR-Спектрометр

Спектрометр ближнего ИК-спектра

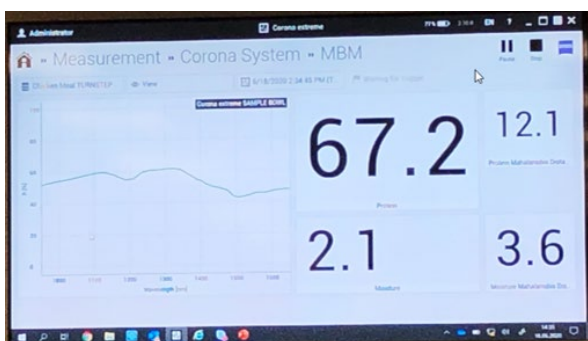
Управление качеством и контроль процессов

Технология NIR, на протяжении всего производства позволяет мониторить:

Протеин (мука): белок, жир, зола и остаточная влага
Жиры/масла: свободные жирные кислоты, примеси и остаточная влага

Особенности NIRS (спектрометр ближнего инфракрасного спектра):

- Компактное и надежное решение
- Интеллектуальный сенсорный блок и интуитивно понятный пользовательский интерфейс
- Интеграция технологии NIRS с вашей локальной Сетью и / или SCADA, что максимизирует контроль процесса
- Стационарный NIRS для лабораторных целей и встроенный NIRS для своевременного контроля качества
- Устойчив к вибрациям и ударам.
- Гибкая установка NIRS
- ATEX Зона 22
- IP 66



Варианты установки NIRS:

1. В вашем процессе / на производственной линии (после варки и/или перед складированием)
2. Стационарный (отдельная лаборатория, удаленная система)
3. Обновление существующей установки

В связи с непрерывным совершенствованием продукции, данные, представленные здесь могут быть изменены без предварительного уведомления. Свяжитесь с Mavitec B.V. для получения актуальных технических характеристик.

MAVITEC

Галилейстрат 32, 1704 SE Херхуговард, Нидерланды
Тел.: +31 (0)72 574 59 88 - info@mavitec.com - www.mavitec.com