

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

Due to ongoing product improvements, data shown here is subject to change without notice.
Contact Mavitec B.V. for latest specifications.

MAVITEC

Galileistraat 32, 1704 SE Heerhugowaard, The Netherlands
Tel.: +31 (0)72 574 59 88 - info@mavitec.com - www.mavitec.com

Maximize the value of your by-products!