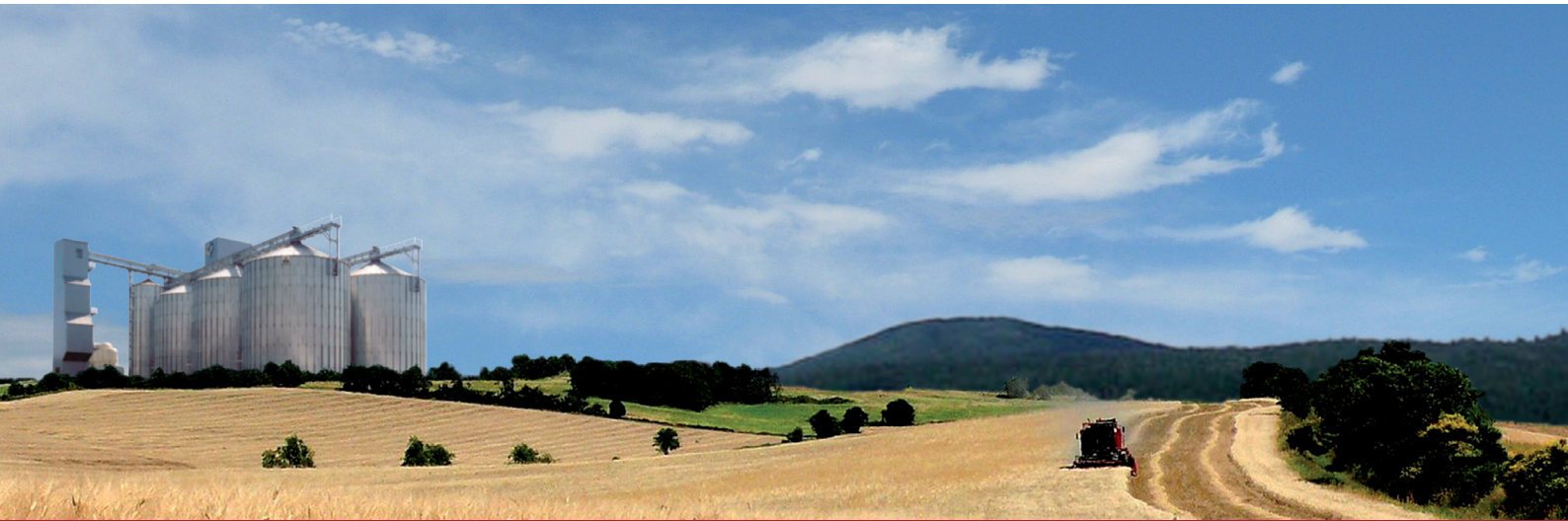


## Analizador de infrarrojos de granos enteros y pulverulentos



### Completo

*Análisis de granos enteros y pulverulentos*

*Memorización de los análisis*

*Parámetros múltiples (proteína, humedad, zeleny, gluten, aceite, porcentaje de ceniza...)*

### Preciso

*Análisis en transmitancia por monocromador*

*Excelente repetibilidad (sin influencia del operador en el resultado)*

### Simple

*No hay preparación de la muestra (grano)*

*Selección automática de la célula de medición de acuerdo con el producto que se va a analizar*



**El Infraneo es un analizador de infrarrojos diseñado para el análisis de granos enteros y pulverulentos.**

## ► Principio de medición

El analizador Infraneo está equipado con un monocromador de red de próxima generación.

Acoplado a la tecnología SAM (del inglés, Self Adjustment of Monochromator, autoajuste del monocromador), consigue una precisión y una estabilidad sin precedentes para este tipo de material (ajuste automático después del transporte).

Gracias al sistema abierto de calibraciones PLS, un usuario calificado es libre de desarrollar o mejorar sus propias calibraciones.

Combinando la polivalencia de las aplicaciones y la robustez, el Infraneo se adapta perfectamente a las necesidades de los organismos almacenistas, molinerías e industrias de segunda transformación...

## ► Ventajas

### COMODIDAD

Un único dispositivo para el análisis de granos enteros, harinas, salvado y otros productos pulverulentos (sémola, cuscús, bulgur...).

Amplia variedad de calibraciones incluidas en el aparato.

Utilización simple. Análisis ultra rápido.

Interfaz multilingüe.

Célula de medida autoadaptable de acuerdo al producto que se va a analizar (trigo, maíz, colza, harina...).

### FIABILIDAD

Máximo rendimiento relacionado con una óptica de alta precisión. Garantía de resultados homogéneos gracias a la excelente transferibilidad de las calibraciones

Protección contra el polvo y la humedad.

Sistema integrado de limpieza.

Temperatura sin efecto sobre los resultados.

Conexión remota : diagnóstico, actualización, lectura y recogida de los resultados, adición de calibraciones, control de parámetros de regulación...

Integrable en una red de analizadores NIR (normalización).

En cada puesta en funcionamiento, el aparato realiza un diagnóstico y, si es necesario, un ajuste automático del monocromador y del detector.

### MODULARIDAD

Evolutivo y adaptable gracias al acoplamiento con el módulo PS y/o el humidímetro según sus aplicaciones.

Posible integración en la cadena de control automático en la recepción : GESTAR.



## ▼ Características técnicas

Infraneo	
Alimentación	110 / 250 V - 50 / 60 Hz
Consumo	250 VA
Peso neto	31,5 Kg
Dimensiones (mm)	L 600 x P 500 x A 385
Sistema operativo	Windows® XP, pantalla táctil de 12"
Conexión	USB, RS232, WIFI, Ethernet RJ45, puerto paralelo
Longitud de onda	750 - 1100 nm
Precisión espectral	0,1 nm
Banda pasante	4 nm
Tiempo de análisis	máximo de 40 s. en los granos (base 10 espectros / muestras) y 10 s. en las harinas
Cantidad de grano	de 50 ml a 1 l sin molienda ni pesaje
Productos	trigo, cebada, colza, maíz, soja, centeno, harina de trigo, salvado, moyuelo...
Parámetros	proteína, humedad, Zeleny, gluten, aceite, porcentaje de ceniza...

### Información para pedidos

Código : 06203251 Descripción : Infraneo