

O bom gosto vem com ótimas
receitas e ótima qualidade.





O que isso faz por você

O **SpectraAlyzer Alimentos** - Instrumento de Análise de Alimentos, é a solução ideal para análises de rotina dos principais parâmetros de qualidade durante a produção de alimentos.

Nas operações modernas de controle de qualidade de alimentos, são necessárias soluções confiáveis e precisas de análise de alimentos para fornecer aos clientes produtos da mais alta e - o que é mais importante - qualidade consistente. Para ser o mais competitivo no mercado mundial, altos rendimentos consistentes, **alto controle de qualidade** dos alimentos e baixos custos de produção são os objetivos que precisam ser alcançados.

Projetado como um sistema modular, a solução SpectraAlyzer Alimentos apresenta os resultados analíticos desses principais parâmetros de qualidade em 45 segundos:

- Por exemplo. umidade, proteína, gordura, glúten e muitos outros

Não há necessidade de condicionar manualmente a amostra e os reagentes extras não precisam ser usados, portanto, esta solução do analisador fornece **parâmetros de controle de qualidade altamente precisos**, sem nenhum custo extra.

Como sistema autônomo, o SpectraAlyzer Alimentos pode ser operado com muita facilidade e intuitividade - mesmo perto da linha de produção. A construção robusta e a configuração óptica de amostra / referência única garantem uma operação confiável em ambientes com temperaturas, vibrações e poeira flutuantes.

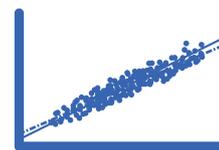
O analisador **SpectraAlyzer Alimentos** vem com muitas calibrações prontas para uso e um poderoso pacote de software para facilitar o ajuste fino da calibração, registro extensivo e automatizado, além do armazenamento em banco de dados dos resultados analíticos no analisador, na intranet da fábrica e / ou na Internet.

Principais características



Apresentação de amostra versátil

com copos fechados, abertos, viscosos e deslizantes para pós, pastas, pastas e líquidos.



Muitos modelos matemáticos

para todos os tipos de produtos incluídos para instalação e inicialização de modelos.



Amostra NIR / tecnologia de referência

como todos os instrumentos SpectraAlyzer para medições altamente sensíveis e estáveis a longo prazo.



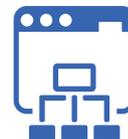
Toque na interface do usuário

toque de vidro intrinsecamente montado para operação higiênica direta do instrumento.



Design compacto

otimizado para aplicação em bancada ou em linha.



Conectividade do servidor da Web

para acesso direto ao instrumento via LAN e Internet de qualquer lugar, a qualquer hora.

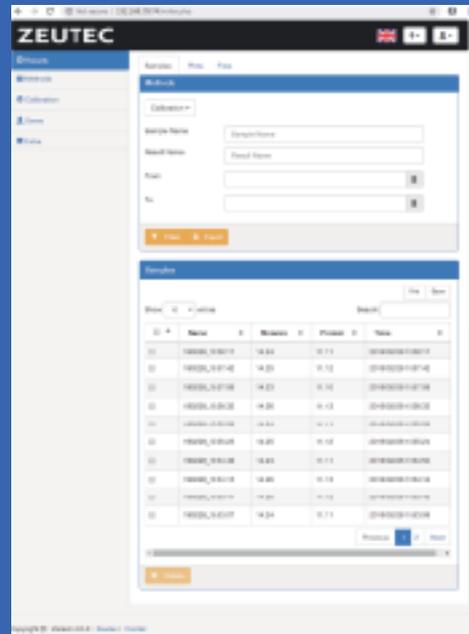


Amigo do usuário

apresentação de amostra e fácil de operar.

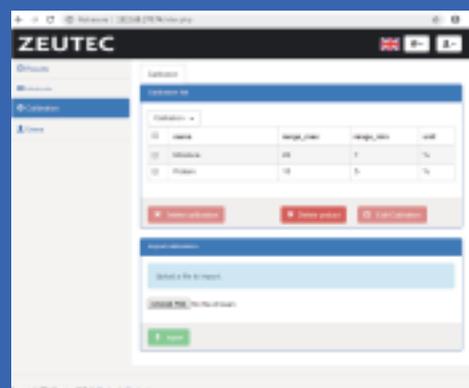
Diário de Bordo Online

- Amostra completa e histórico de resultados analíticos
- Filtrar resultados por hora ou nome da amostra
- Procure amostras
- Exportar para o aplicativo Worx
- Copie, imprima ou salve amostras (PDF / Excel)



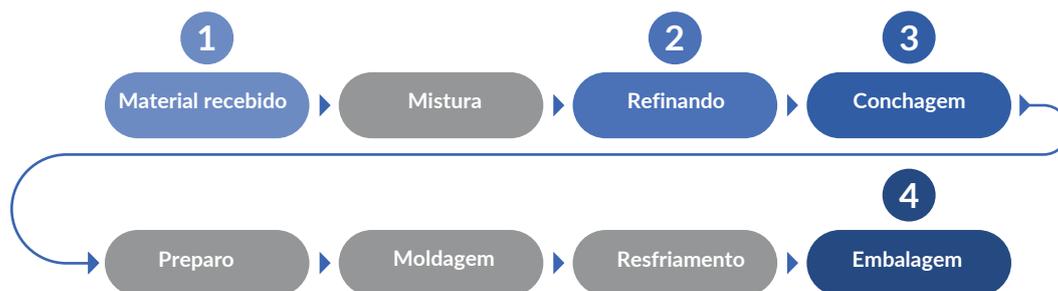
- Plotar várias propriedades como gráfico
- Marque / desmarque propriedades diferentes

- Gerenciamento de calibração
- Recurso de importação para calibrações novas / atualizadas



Diagramas de fluxo do processo de produção

Processo de produção de chocolate



Material recebido 1

As verificações de qualidade de licor de cacau, manteiga de cacau, cacau em pó, leite em pó desnatado e outros ingredientes (gordura, sólidos do leite) podem ser feitas rapidamente com o **SpectraAnalyzer FOOD**. Isso garante a produção da qualidade desejada no produto final.

Refinando 2

A redução do tamanho das partículas para o nível desejado é importante para a textura final do chocolate. O **SpectraAnalyzer Alimentos** é capaz de determinar o tamanho das partículas.

Conchagem 3

A viscosidade e o teor de gordura podem ser determinados com o **SpectraAnalyzer Alimentos** em quase nenhum momento.

Teste do produto final 4

Gordura, gordura do leite, proteínas, lactose, teobromina, sólidos totais

O teste do produto final com o **SpectraAnalyzer Alimentos** garante uma qualidade boa e consistente, de acordo com os padrões estabelecidos.

Processamento de mel

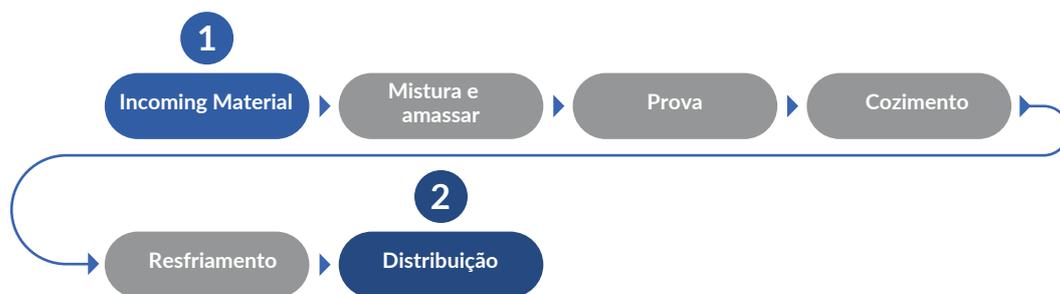


Teste do produto final 1 2

Umidade, sacarose, açúcares reductores totais, frutose, glicose, cinzas, acidez

O **SpectraAlyzer Alimentos** fornece resultados de análise em quase nenhum tempo e a qualidade do produto pode ser mantida com eficiência.

Produção de croissant



Material recebido 1

O **SpectraAlyzer Alimentos** apresenta análise da matéria-prima recebida (farinha, manteiga, açúcar), resultando na utilização de ingredientes de boa qualidade.

Teste do produto final 2

Umidade, sacarose, açúcares reductores totais, frutose, glicose, cinzas, acidez

O **SpectraAlyzer Alimentos** fornece resultados de análise em quase nenhum tempo e a qualidade do produto pode ser mantida com eficiência.

Processamento de ovos líquidos



Teste do produto final 1

Gorduras, proteínas, matéria seca, esteróis em ovos inteiros líquidos, gema de ovo e albumina de ovo podem ser analisados com o SpectraAlyzer **Alimentos** simultaneamente em menos de um minuto. Isso garante um produto final de qualidade consistente.

Produção de ovo em pó



Material recebido 1

As verificações de qualidade de ovos inteiros líquidos (matéria seca, gordura, proteína, esteróis) podem ser feitas rapidamente com o SpectraAlyzer **Alimentos**.

Isso garante o uso de material de boa qualidade, bem como a produção do produto final com a composição desejada.

Teste do produto final 2

Teor de umidade, gordura, matéria seca, proteínas, cinzas, atividade da água, valor de peróxido, cor, estero

O teste do produto final com o SpectraAlyzer **Alimentos** garante uma qualidade boa e consistente, de acordo com os padrões estabelecidos.

Dados técnicos

Design

Faixa espectral de 1400-2400 nm (módulo opcional de 400 a 800nmw com cor)

Sistema de feixe duplo, medição de amostra / referência

Alta relação sinal / ruído > 150 000: 1

Memória interna expansível grande para calibrações, métodos e resultados do histórico

Diagnóstico automático

Interface gráfica do usuário, painel de toque de vidro capacitivo projetado

Acessórios opcionais

Teclado, Leitor de código de barras, Impressora, Aplicação worx (AWX)

Desempenho analítico

Consulte a folha de dados de desempenho específica da mercadoria

Especificações

Tela	TFT 800x480 pixel
Requerimentos poderosos	min. 90VAC (50 - 60 Hz), max. 260VAC (50 - 60 Hz), 220 VA
Temperatura de operação	5 ° C - 35 ° C sem condensação
Interfaces	1 x USB 2.0 frontal, 3 x USB 2.0, 2 x RS232, Ethernet, saída de áudio
Dimensões	Altura: 310mm / Largura: 300mm / Profundidade: 480mm
Peso	17 kg

Informações sobre o pedido

SpectraAlyzer FOOD	110-A100-1
--------------------	------------

ZEUTEC - GStec

Rua Alagoas, N. 599, Sala 3
Jardim dos Estados
Campo Grande - MS
Brasil

(67) 326-6001 / (67) 3326-6010
gleize@gstecms.com.br
silvio@gstecms.com.br
www.gstecms.com.br

ZEUTEC



SpectraAlyzer
Alimentos 