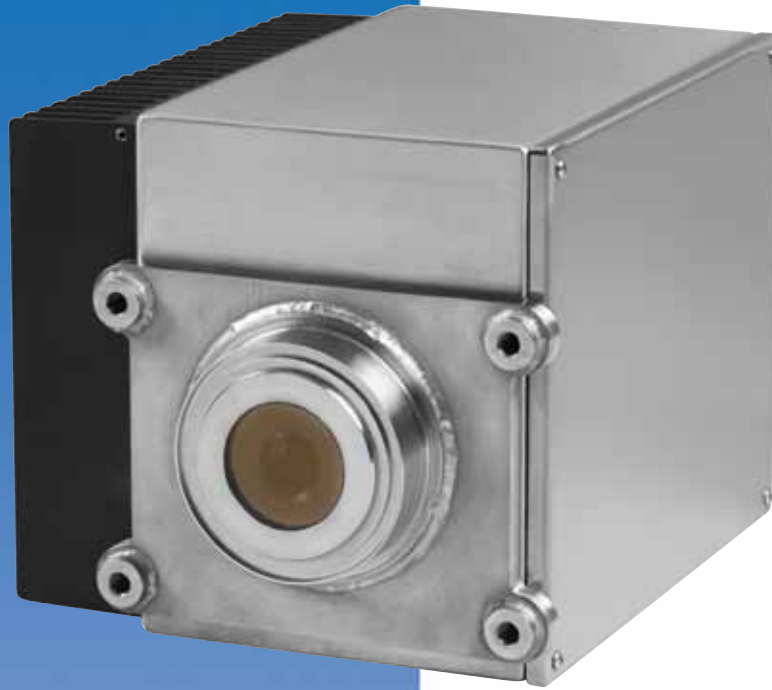


DA 73000 OL

Analyseur proche infrarouge en ligne



Avantages:

- Rendement et profitabilité accrues
- Non-conformités réduites
- Mesure sur flux de produit
- NIR et caméra digitale couleur

L'analyseur proche infrarouge en ligne

Perten Instruments

Le DA 7300 est un système d'analyse proche infrarouge en ligne, moderne et de haute technologie, avec une caméra couleur digitale intégrée, pour une utilisation sur grains, mélanges et granulés. Il mesure en continu, sur flux de produit, plusieurs paramètres simultanément, tels qu'humidité, protéines, matière grasse, et autres critères d'intérêt.

Le DA7300 s'intègre dans les schémas de contrôle existants, et permet de réguler les paramètres de fabrication pour l'obtention d'un produit conforme au cahier des charges. La mesure en temps réel réduit les non-conformités et le surplus de travail, tout en améliorant la régularité et la qualité des produits fabriqués.

Un large choix d'options de montage est disponible pour différents outils de production. Le DA7300 est utilisé dans des minoteries, semouleries, silos à grains, usines d'alimentation animale et autres produits agro-alimentaires.

Caractéristiques et Avantages

Mesures en continu: contrôle, ajuste, et optimise votre production en temps réel – économies réalisées, rendement et régularité améliorés.

Technologie NIR éprouvée: le DA7300 est dérivé du système paillasse, multi-produits, le DA7200, sur le marché depuis quelques années.

Sur ligne de production ou bien au pied de la ligne: même technologie pour le DA7300 et le DA7200 et donc une transférabilité aisée des applications entre appareils.

Caméra digitale couleur intégrée: Affiche images et vidéo, en temps réel du flux de produit, sur votre écran de contrôle. Mesure la couleur (L, a, b) et permet l'analyse d'image pour comptage de piqures sur farines.

Interface OPEN: Standard industriel de protocole de communications permettant l'intégration de données réelles dans des systèmes industriels existants.

Connexion Ethernet et accès à distance: Le système est facilement accessible par connexion TCP/IP pour assurer le suivi des applications, des paramétrages, et effectuer des sauvegardes externes. Les diagnostics à distance utilisent les outils standards Windows.

Applications

L'instrument est conçu pour mesurer un produit circulant dans une chambre de mesure ou bien dans un conduit. La fenêtre de mesure – en saphir – s'insère dans la paroi, et se trouve en contact avec le produit. Cette présentation est la solution la plus adaptée pour un fonctionnement performant.

Farine: Optimisez l'extraction grâce à une mesure en temps réel du taux de cendres – mélangez blés et farines pour atteindre vos spécifications – Optimisez l'ajout de gluten.

Grains et oléagineux: Mesurez humidité, protéine et huile pour optimiser le stockage et contrôler la trituration des graines oléagineuses.

Alimentation animale: Optimisez humidité, protéine et matière grasse dans le mélangeur, en cours de fabrication, et sur produits finis. Minimisez les pertes d'eau. Maîtrisez l'enrobage matière grasse.

Alimentation humaine: Une large gamme de produits alimentaires – produits secs et humides – peut être contrôlée pour connaître la composition de la totalité de votre production.

Spécifications

Alimentation: 24VDC, 10 A

Dimensions (HxLxP), poids net: 220 x 230 x 340 mm, 15 kg

Température de fonctionnement: -10 à 40°C, étendue sur demande

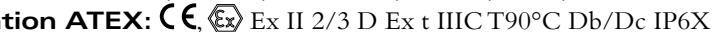
Indice de Protection: IP65

Mesures: proche infrarouge et couleur

Communication: OPC par TCP/IP Ethernet, modbus ASCII

Produits: Grains, tourteaux, farine, granulés, mélanges, etc

Paramètres: Humidité, Protéine, M.G./Huile, Amidon, Sucres, Couleur CIE L*, a* b*, etc

Certification ATEX:  Ex II 2/3 D Ex t IIIC T90°C Db/Dc IP6X

CPU: Intel ATOM, 1,6 GHz, 2GB RAM ou supérieur

Disque dur: 32 GB SSD

Système d'opération: Windows XP Professionnel avec restrictions intégrées

SPÉCIALISTES DU CONTROLE QUALITÉ EN AGRO ALIMENTAIRE

www.perten.com

Perten
INSTRUMENTS