

# Inframatic 8600

L'Analyseur Farine



Meunerie



Farines



Silos à grains



Qualité des farines

Analyse des farines et blés broyés rapide et précise

## Inframatic 8600 L'Analyseur Farine

L'Inframatic 8600 Flour Analyzer est un spectromètre proche infrarouge spécialement conçu et optimisé pour l'analyse de la farine et des grains. La rapidité de mesure et la simplicité d'emploi de l'Inframatic 8600 Flour Analyzer sont source d'économie de temps et d'argent en fournissant instantanément des résultats d'analyses reproductibles. Le meunier peut ainsi optimiser la mouture et améliorer sa marge brute. Son bloc optique à fibres interférentiels est aussi précis qu'un monochromateur à réseau pour un investissement et un coût de maintenance plus réduit; il apporte plus de flexibilité dans le choix de la gamme de longueurs d'onde. Fort de ses 20 années d'expérience de la spectrométrie proche infrarouge adaptée au domaine des grains et de la farine, Perten Instruments, avec plus de 7.000 appareils en service, est le numéro un mondial des constructeurs d'analyseurs de farines.

## Spécifications et Avantages

**Calibrations standard:** L'instrument est livré avec des calibrations standard prêtes à l'emploi, calculées à partir de milliers d'échantillons représentant un grand nombre de variétés.

**Mesure du taux de cendres:** Un résultat obtenu en 20s aussi précis que celui de la méthode officielle. Une seule calibration pour les farines ayant des teneurs en cendres comprises entre 0,3 % et 0,7 %. La méthode est brevetée et est approuvée (AACC 08-01).

**Simplicité d'emploi:** L'Inframatic 8600 Flour Analyzer nécessite deux boutons pour son fonctionnement le rendant accessible à toute personne non qualifiée et réduisant le risque d'erreur.

**Appareil autonome:** Un micro-ordinateur externe n'est pas nécessaire à son fonctionnement. Cela simplifie l'utilisation de l'appareil et permet de l'installer dans un environnement industriel inacceptable pour un ordinateur.

**Système original de présentation de l'échantillon:** Le remplissage de la cellule de mesure est rapide et répétable. Il n'emploie pas de coupelle onéreuse et fragile, se rayant ou se brisant aisément lors des manipulations.

## Applications

**Analyse des matières premières:** Mesure des taux de protéines et en eau, de la dureté des grains et d'autres critères garantissant le juste prix du produit.

**Optimisation des procédés:** Une analyse en 20s permet d'ajuster les réglages et d'obtenir le taux d'extraction optimum.

**Contrôle des produits finis:** Respect du cahier des charges par le contrôle de chaque lot expédié, supprimant tout retour pour non conformité.

## Accessoires recommandés

**Laboratory Mill 120 ou 3100:** Broyeur de laboratoire à marteaux pour la préparation des moutures intégrales.

**PICS:** Logiciel sous Windows® pour la collecte des données, le pilotage de l'appareil et le développement de nouvelles calibrations.

**Precision Packer:** Dispositif automatique de tassement de l'échantillon, améliorant la précision des mesures et supprimant les écarts entre opérateurs

## Spécifications

**Alimentation électrique:** 115 ou 230V, 50 ou 60 Hz (à préciser à la commande)

**Dimensions (HxPxL):** 260x410x370 mm

**Poids net:** 23 kg

**Durée de l'analyse:** environ 20 secondes

**Gamme de longueurs d'onde:** 500 - 2300 nm

**Nombre de filtres interférentiels:** 7 - 20 (selon l'application)

**Produits:** Moutures intégrales et Farines de Blé, Orge, Avoine, Maïs, Riz, etc

**Paramètres:** Protéines, Eau, Cendres, Dureté, Zeleny, Absorption d'eau, Amidon, Couleur