

Determinadores de proteínas PERTEN

Analizador de granos inframatic 8800 NIR **determinador de proteínas**

IM 8800 es el instrumento NIR portátil de próxima generación para la determinación de proteínas, humedad y aceite en granos y oleaginosas, en El campo directamente, Bodegas, Silos, Contenedores, en Laboratorios y en las Recibas de Campo de los centros de acopio.

Características Usos y Beneficios

- Equipado con GPS para mapear en Campo.
- Con obturador automático protege al probador de la luz
- Portátil, compacto, ligero para transporte manual
- Medición rápida de humedad para análisis de números descendentes.
- Medición de la Humedad antes del análisis Falling Number
- Registros de comentarios, Historial, resultados.



Operación y manejo

- Seleccione el tipo de grano a analizar.
- Vierta la muestra y presione "Iniciar"
- Después del análisis, los resultados se muestran en la pantalla y se puede vaciar el cuadro de muestra.



Especificaciones :

Productos:	Granos y Oleaginosas (trigo especialmente)
Parámetros:	Humedad, proteína, aceite y más.
Tiempo de análisis:	~ 90 s , Tamaño de la muestra: ~ 400 ml
Submuestras:	Hasta 10 por muestra
Principio de análisis:	Detector de diodos, transmitancia
Rango de onda:	850-1050 nm
Tamaño (W x D x H):	349 x 265 x 274 mm
Peso: 7 kg, Interfaces:	4 x puertos USB-A, 1 x (RJ45)
Monitor:	Pantalla táctil a color de 5.7 "
Protección:	Polvo y humedad protegidos
Posicionamiento:	Módulo GPS, conectado a través de USB
Temp. ambiente:	5-45 ° C. Batería: ~ 2 hrs.





Inframatic 9500 NIR Pertent ofrece la mejor exactitud y manejo de datos disponible en el mercado.

- ✓ Es exacto, fiable y robusto, y ha sido construido para satisfacer los requisitos de los operadores de granos.
- ✓ Analiza un amplio número de granos y semillas oleaginosas; humedad, proteína, aceite y muchos otros parámetros en menos de 30 segundos.
- ✓ Bloque Óptico Sólido: más preciso por ser menos sensible a vibraciones y los cambios.
- ✓ Económico, con monocromador de bloque único de larga duración.
- ✓ Muestra de chequeo Mediante el análisis periódico de la muestra certificada.
- ✓ Proporciona un registro trazable del funcionamiento.
- ✓ capacidad casi ilimitada de almacenamiento de resultados.



Accesorios Opcionales:

- Módulo para el Peso Específico
- Muestra referencia de chequeo
- El Módulo para las Harinas
- Impresora de Ticket

Especificaciones

Productos:	Trigo Blando, Harina (blanca e integral), Trigo duro, Cebada, Maíz, Triticale, Centeno, Avena, Colza, Habas de soja y Arroz
Parámetros:	Humedad, Proteína, Gluten, Grasa, Almidón, Peso específico (opcional) y más
Tiempo de Análisis:	~25 s sin Peso Especifico
Tam de la muestra:	400 ml (600 ml con módulo de peso específico)
Submuestras:	Hasta 16 por muestra
Principio del Análisis:	Monocromador de barrido continuo por transmitancia
Long de onda:	570-1100 nm
Tamaño (W x D x H):	485 x 390 x 370 mm (485 x 390 x 510mm con módulo de peso específico)
Peso:	34 kg (40 kg con módulo de peso específico)
Interfaz:	Ethernet, 4 puertos USB
Pantalla:	Pantalla táctil color 12" LCD Protección: Polvo y humedad

Victor Manuel Leyva / Director General

☎ (+52) 667 322 2744
☎ (+52) 624 155 9162

☎ (+52) 442 241 0651
☎ (+52) 667 284 6930

✉ Victor.leyva@solugrain.com
f [Fb.com/www.solugrain.mx](https://www.facebook.com/www.solugrain.mx)

🌐 www.solugrain.mx
📺 Victor Leyva Solugrain

Analizador NIR DA 7250 Equipo especializado para laboratorio

El DA 7250 es rápido, preciso, fácil de usar, versátil y construido para resistir entornos difíciles, en apenas unos segundos cualquier usuario puede obtener resultados precisos en el laboratorio o en la línea de producción. Solo coloque la muestra en un recipiente abierto y presione "Start" en la pantalla táctil. Los resultados se muestran en la gran pantalla a color y se almacenan en la memoria del disco duro incorporado. Tras el análisis, basta con vaciar el plato y de inmediato analizar la siguiente muestra.

Ventajas Y Características

Análisis en 6 segundos para múltiples parámetros + Nuevo diseño de resistencia para su colocación en entornos hostiles + Operación amigable presionando 2 botones para comenzar el análisis + Sin piezas móviles en el módulo óptico + Puertos de conexión USB & LAN/Ethernet + Sistema Operativo Windows + Muestra rotatoria con bandeja de referencia para garantizar la precisión y repetitividad + Diseño robusto + Lámpara de larga vida + 1 año de garantía + Alarma de parámetros fuera de rango + Protección de contraseña.

Aplicaciones : Fresado de alimentación

- Utilice el instrumento DA 7250 NIR para analizar ingredientes, muestras en proceso y alimentos terminados para parámetros tales como humedad, proteínas, grasa, almidón, energía, fibras y aminoácidos, todo sin tener que moler muestras.
- Verificar ingredientes entrantes contra las especificaciones
- Obtenga verdaderos valores nutricionales para los ingredientes y mejore las formulaciones
- Optimice la grasa, la proteína y la humedad en su proceso y ahorre dinero
- Procesamiento de semillas oleaginosas
- Con el instrumento NIR DA 7250 puede analizar la humedad, el aceite, los ácidos grasos, las proteínas y otros parámetros en las semillas oleaginosas, las comidas y el aceite. No se requiere molienda para el análisis de semillas oleaginosas, ni siquiera para semillas de girasol.
- Pruebe las semillas a la entrada para pagar el precio correcto
- Analice la comida para optimizar la extracción, el secado y la mezcla
- Determine FFA, fósforo y más en aceite
- Molienda de harina

Producción de etanol obtener un análisis de los parámetros de HPLC en muestras de fermentación.

Lechería Analice el queso, la mantequilla, la leche, la crema y los polvos sin preparación .

Otra comida, Snackfoods, productos de papa, cereales para el desayuno y productos cárnicos .

Producción de almidón productos finales. Granos, lechadas, líquidos y polvos:



DA 7250 NIR Analizador para ingredientes y productos horneados

El DA 7250 es un instrumento NIR preciso y versátil que puede analizar componentes como humedad, proteínas, cenizas, grasa y azúcar en todo tipo de ingredientes de panadería y productos terminados.

Úselo para medir, harina, aceites, mantecas, huevos, mantequilla, polvos lácteos y otros.

Instrumento establecido

El DA 7250 es ampliamente utilizado en la industria alimentaria en todo el mundo, y se ha convertido en el instrumento elegido por NIR para muchas empresas, incluidos los principales productores mundiales de alimentos. Los usuarios aprecian su precisión, robustez, facilidad de uso y versatilidad. Perten Instruments ha producido instrumentos NIR desde hace más de 30 años .

Se anexa , relación de calibraciones listas para usarse , sin necesidad de hacer análisis externos ni cruzado de trazabilidades para el resultado de los valores a validar en el equipo

Nota: la aclaración anterior se debe a que en los equipos de otras marcas, si es necesario invertir en esos análisis externos, elevando considerablemente el costo total del equipo ya calibrado, además del tiempo en que se lleva realizar esos acondicionamientos .

Victor Manuel Leyva / Director General

📞 (+52) 667 322 2744
📞 (+52) 624 155 9162

📞 (+52) 442 241 0651
📞 (+52) 667 284 6930

✉️ Victor.leyva@solugrain.com
🌐 Fb.com/www.solugrain.mx

🌐 www.solugrain.mx
📺 Victor Leyva Solugrain