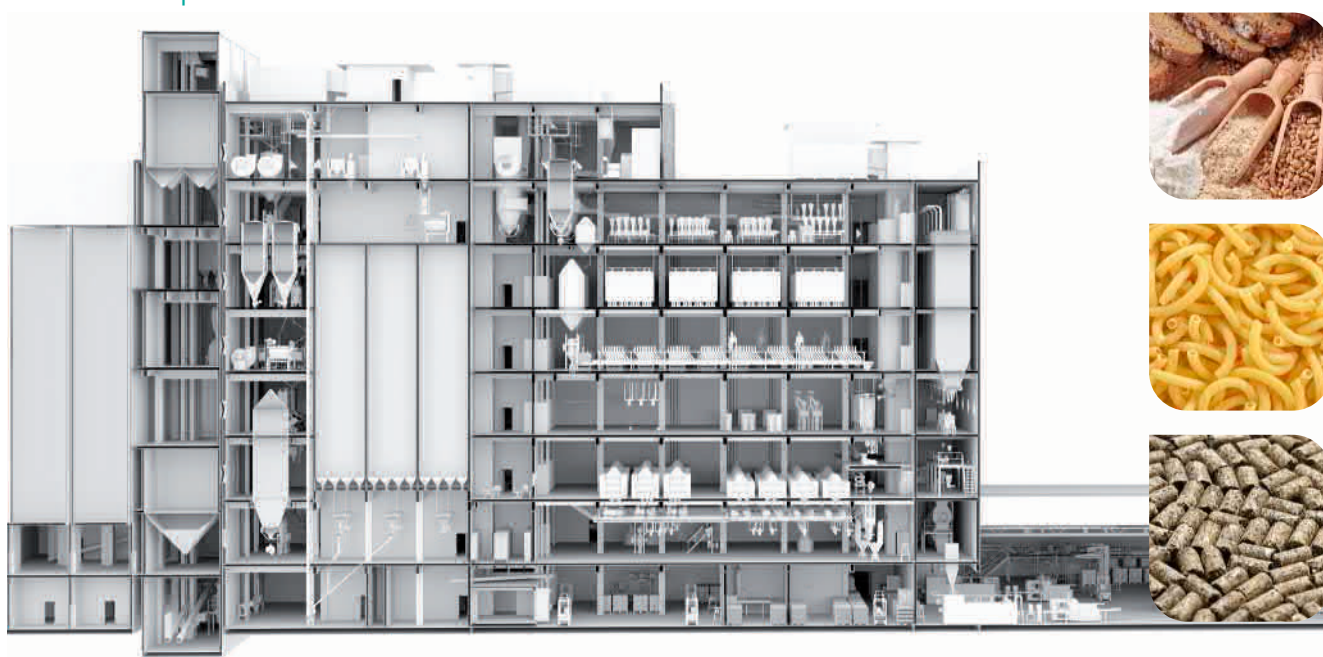




Мониторинг и
управление
процессом
**в режиме
реального
времени.**

Мульти онлайн ИК анализатор. Мгновенное обеспечение качества процессов и продукции.

Мульти онлайн ИК анализатор Бюлер позволяет проводить экономически эффективный анализ качества в режиме реального времени от сырья до конечного продукта. Точный и непрерывный контроль текущего производства обеспечивает оптимальное качество продукции и экономию ресурсов. Благодаря ИК технологии Бюлер один спектрометр обрабатывает данные с 6 точек измерений.



Онлайн-мониторинг всего процесса от приемки до конечного продукта.

Надежные и качественные результаты.

Мульти онлайн ИК анализатор отличается долговечностью, надежностью и простотой использования:

- Точные предварительно откалиброванные параметры предоставляются компанией Бюлер из нашей обширной базы данных.
- В агрессивных производственных условиях находится только прочная головка датчика.
- Шкаф управления защищает оптические и электронные компоненты от изменений окружающей среды и пыли.
- Компактные головки датчиков устанавливаются на самотечный транспорт или существующие машины, такие как весы и смесители.

Ваши преимущества.

- Надежные результаты измерений с первого дня.
- Последовательная производственная цепочка с полным документированием и отслеживаемостью.
- Оптимизация качества и выхода продукции в режиме реального времени.
- Низкие затраты на обслуживание и быстрое обучение пользователей.

Повысьте эффективность с помощью новейшей технологии инфракрасного излучения.



Компактный ИК-датчик подходит для модернизации существующих производственных установок.



Высокоточные ИК-измерения для непрерывной оптимизации смесей.

Мульти ИК программное обеспечение и автоматизация.

Мульти ИК ПО предлагает понятный и исчерпывающий пользовательский интерфейс, отображающий текущие значения и исторические графики трендов всех точек измерения.

Уведомления могут генерироваться, когда качество продукта выходит за рамки рецептурных спецификаций.

Мульти онлайн ИК анализатор предоставляет точную информацию для интеллектуального автоматического контроля содержания влаги, белка, жира и золы.

Система может работать как автономное решение, так и быть интегрированной в систему управления предприятием.

Совместимость и гибкость.

Мульти онлайн ИК анализатор может быть расширен до шести измерительных позиций. Он также может быть объединен с системой измерения цвета и включений (белизномером).

Калибровка и услуги компании Бюлер.

В объем поставки входят предварительно откалиброванные настройки, которые разрабатываются и обслуживаются компанией Бюлер.

Многолетний опыт позволяет надежно применять готовые к использованию приборы, например, для измерения традиционных параметров качества, таких как содержание белка, влаги, жира и золы, в различных зерновых культурах и продуктах их переработки. Также доступны другие параметры.

Компания Бюлер предлагает постоянную поддержку для поддержания максимальной производительности вашего онлайн ИК анализатора. Услуги включают обновление калибровки, обновление программного обеспечения, обслуживание оборудования и дополнительное обучение.

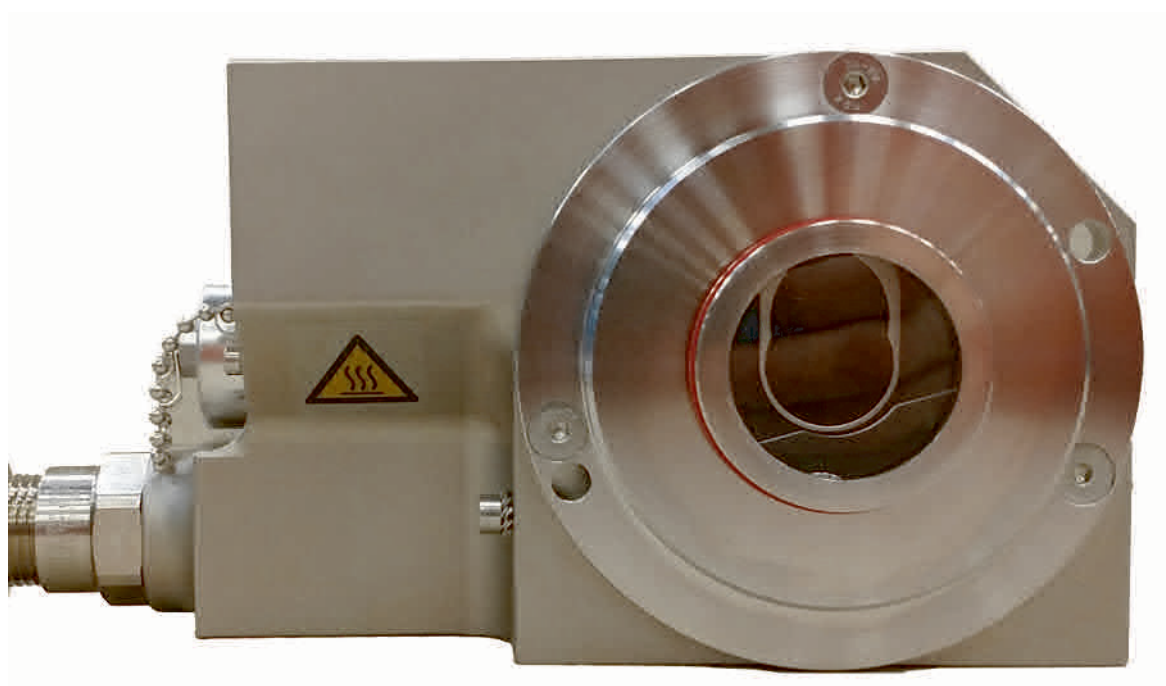
Примеры применения и свойства.



Зерновые		
Мягкая/твердая пшеница, рожь, ячмень, овес и кукуруза		
Влажность	%	7 – 19
Белок	% db	7 – 17
Сырой жир ¹	% db	2 – 6
Продукция из зерновых		
WПшеничная манная крупа, пшеничная и ржаная мука, отруби		
Влажность	%	6 – 17
Белок	% db	5 – 23
Зольность	% db	0.3 – 2.5
Клейковина	% wb	10 – 45
Крахмал	% db	5 – 80
Кукурузная крупа и мука		
Влажность	%	7 – 15
Белок	% db	4 – 14
Сырой жир	% db	0 – 16
Клетчатка	% db	0 – 5
Корм для животных.		
Рассыпной комбикорм и гранулы		
Влажность	%	6 – 16
Белок	% db	9 – 54
Сырой жир	% db	2 – 13
Продукция масличных семян.		
Рапс и соевый экстракционный шрот		
Влажность	%	4 – 14
Белок	% db	30 – 60
Сырой жир	% db	1 – 6

Технические Данные.

Головка датчика	W x H x L mm	100 x 190 x 80
Блок управления (со шкафом)	W x H x L mm	800 x 1300 x 505
Технология		Диодная решетка
Диапазон длин волн	nm	850 – 1650
Окружающая среда датчика	°C	от -20 до +50
Окружающая среда шкафа управления	°C	от +10 до +40
Продолжительность измерения	s	0.5 – 2
Макс. расстояние от шкафа до датчика	m	200



Возможность измерения цвета и вкраплений (опционально).

Высокоточные измерения цвета продукта и классификация вкраплений обеспечиваются опцией МУНВ. Головки датчиков цвета калибруются, в частности, на спектрофотометре Minolta с использованием цветового пространства CIE 1976 (L*, a*, b*) для измерения цвета и классификации коричневых и черных вкраплений по размеру в муке из мягкой / твердой пшеницы и крупке

Бюлер АГ

Представительство в Москве

Тел.: +7 495 139 34 00

office.moscow@buhlergroup.com

www.buhlergroup.com

Bühler AG

CH-9240 Uzwil

Switzerland

T +41 71 955 11 11

F +41 71 955 33 79

info@buhlergroup.com

buhlergroup.com

MYRG ru 0821