

Hervorragender Geschmack durch
gute Rezeptur und hohe Qualität





Alle Vorteile im Überblick

Der **SpectraAlyzer FLOUR** – Mehlanalysesystem, ist die ideale Lösung für die routinemäßige Analyse der wichtigsten Qualitätsparameter während der Mehl- und Stärkeproduktion.

In modernen Müllereiprozessen sind zuverlässige und genaue Analyseergebnisse notwendig, um Kunden mit Produkten höchster und – was am wichtigsten ist – gleichbleibender Qualität versorgen zu können. Um auf dem Weltmarkt wettbewerbsfähig sein zu können, müssen gleichbleibend hohe Erträge erzielt und beste Qualität bei möglichst niedrigen Produktionskosten erreicht werden.

Als modulares System konzipiert, präsentiert der SpectraAlyzer FLOUR die Analyseergebnisse wichtiger Qualitätsparameter innerhalb von 45 Sekunden:

- Feuchte, Protein, Gluten, Stärke und Aschegehalt sowie Farbe in allen Arten von Mehl und Stärkeprodukten

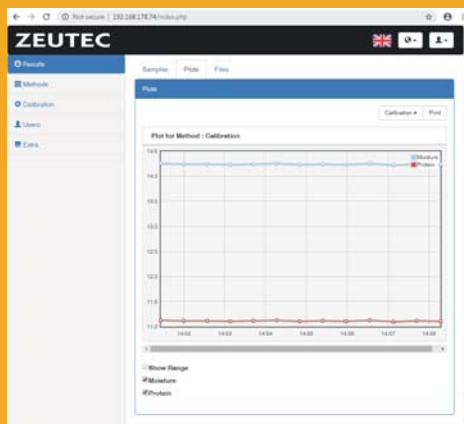
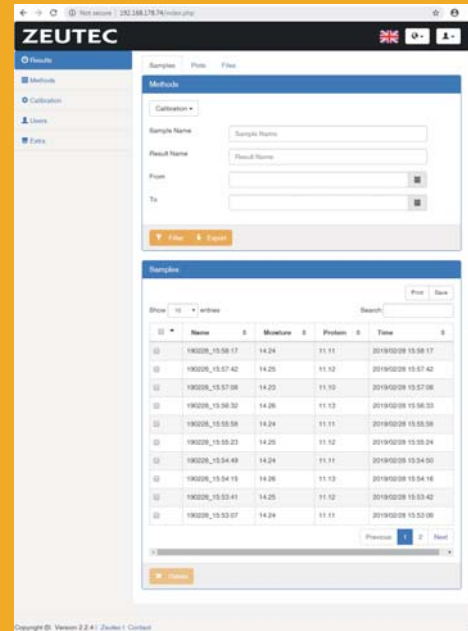
Die Probe muss vor der Analyse nicht aufbereitet werden und zusätzliche (schädliche) Reagenzien entfallen. Mit dem **SpectraAlyzer FLOUR** wird **hochpräzise Qualitätskontrolle** ohne zusätzliche Kosten möglich.

Der **SpectraAlyzer FLOUR** ist als autarkes Messsystem sehr einfach und intuitiv bedienbar und aufgrund seiner Größe auch in der Nähe der Produktionslinien (z.B. Mischanlagen) einsetzbar. Die robuste Konstruktion und die interne optische Referenzierung garantieren einen absolut zuverlässigen Betrieb in Umgebungen mit schwankenden Temperaturen, Vibrationen und erhöhter Staubbelastung.

Der **SpectraAlyzer FLOUR** wird mit vielen Startkalibrierungen für die Analyse ausgeliefert. Ein leistungsfähiges Softwarepaket (AWX-Application worx) unterstützt die Erstellung und Anpassung von Kalibrationen, ermöglicht eine umfangreiche und automatisierte Protokollierung und unterstützt die Speicherung der Analysenergebnisse in einer Datenbank auf dem SpectraAlyzer oder innerhalb des Firmen Intra- bzw. Internets.

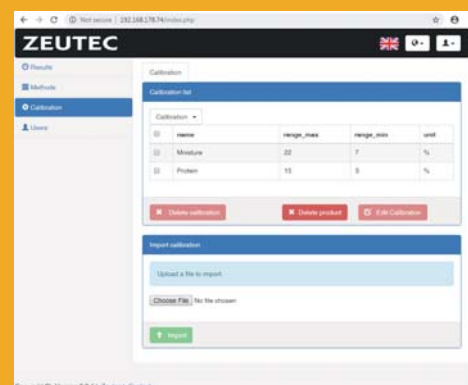
Elektronisches Online Laborbuch

- Vollständige Historie gemessener Proben und Analyseergebnisse
- Ergebnisse gefiltert nach Zeit oder Probenamen
- Suche nach Proben
- Export nach Application Worx
- Kopieren, drucken oder speichern der Probenanalyse (PDF / Excel)



- Darstellung mehrerer Parameter als Diagramm
- An- und Abwählen verschiedener Parameter

- Kalibrierungsmanagement
- Importfunktion für neue/aktualisierte Kalibrationen



Wichtigste Merkmale



Einfache Probenpräsentation

mit Glasschale auf der Geräteoberseite.



Many mathematical models

for all kind of products included for quick calibration models installation and start-up.



NIR Probe/Referenz Prinzip

nach dem alle SpectraAlyzer arbeiten, um langzeitstabile und hochgenaue Messergebnisse zu gewährleisten.



Touch-Bedienoberfläche

für einfachste und hygienische Bedienung des Analysengerätes.



Kompaktes Design

optimiert für den Einsatz im Labor oder im Produktionsprozess.



Webserver

Web-Verbindung für den direkten Gerätezugriff über LAN und Internet von überall und zu jeder Zeit.



Benutzerfreundlich

sowohl bei der Probenvorlage als auch in der Anwendung.

Flussdiagramm des Produktionsprozesses



Qualitätskontrolle bei der Getreideannahme und während der Lagerung 1

Feuchtigkeit, Hektolitermasse, Protein, Härte, Stärke und Gluten

Dies gewährleistet einen qualitativ hochwertigen Rohstoff, mit dem die gewünschte Mehlmqualität mit entsprechend gewünschten Parametern erzielt werden kann. Die Körner können dann unter Bedingungen gelagert werden, die ihren Qualitätsparametern entsprechen.

Sollte hierfür eine Ganzkornanalyse erwünscht sein, kann diese mit dem SpectraAlyzer GRAIN oder SpectraAlyzer FLEX erfolgen.

Anfeuchten 2

Feuchte Messungen während der Netzung sorgt für gleichmäßige Feuchtigkeit im gesamten Korn und verhindert so das Brechen von Kleie beim Mahlen und die einfache Abtrennung vom Endosperm.

Sollte hierfür eine Ganzkornanalyse erwünscht sein, kann diese mit dem SpectraAlyzer GRAIN oder SpectraAlyzer FLEX erfolgen.

Mischvorgang 3

Wichtige Qualitätsparameter, z.B. Gluten, Härte und Sedimentationswert können überprüft und verschiedene Weizenqualitäten miteinander gemischt werden, um die gewünschte Mehlmqualität zu erhalten.

Sollte hierfür eine Ganzkornanalyse erwünscht sein, kann diese mit dem SpectraAlyzer GRAIN oder SpectraAlyzer FLEX erfolgen.

Vermahlung 4

Genauere Messung des Asche-, Feuchtigkeits- und Proteingehalts

Die Mahlvorgänge und -passagen werden an den spezifizierten Aschegehalt des Mehls angepasst, da dieser der Hauptindikator für die zu erreichende Mehlausbeute ist. Eine Abnahme des Aschegehalts im Mehl zeigt eine weniger wirksame Mehlextraktion an.

Sollte hierfür eine Ganzkornanalyse erwünscht sein, kann diese mit dem SpectraAlyzer GRAIN oder SpectraAlyzer FLEX erfolgen.

Flour Mehlmischung 5

Verschiedene Produktions-Chargen werden je nach Qualität (Feuchtigkeit, Eiweiß, Asche, Farbe, Partikelgröße) zusammengemischt, um eine gleichbleibende Qualität des Endprodukts zu erreichen.

Produkt Endtest 6 7

Feuchte, Asche, Protein, Farbe, Gluten, Wasserabsorption

Dadurch wird sichergestellt, dass das Mehl die für die Endanwendung erforderlichen Spezifikationen erfüllt und der Mahlprozess effektiv ist und eine gleichbleibende Mehlmqualität liefert.

Technische Daten

Design

Spektralbereich 1400 - 2400 nm

Zweistrahlensystem, Probe / Referenz-Messung

Signalrauschabstand > 150.000 : 1

Großer, erweiterbarer interner Speicher für Kalibrationen, Methoden und Ergebnishistorie

Autodiagnosefunktionen

Grafische Benutzeroberfläche mit kapazitiver Glas-Touch-Bedienoberfläche

Optionales Zubehör

Tastatur, Barcode-Lesegerät, Drucker, Application worx (AWX), Flüssigkeitsmesszelle TW

Analyse

Siehe produktspezifisches Datenblatt

Spezifikationen

Bildschirm	TFT 800 x 480 Pixel
Leistungsaufnahme	min. 90 V AC (50 - 60 Hz), max. 260 V AC (50 - 60 Hz), 220 VA
Betriebstemperatur	5 °C - 35 °C nicht kondensierend
Schnittstellen	1 x Front USB 2.0, 3 x USB 2.0, 2 x RS232, Ethernet
Abmessungen	Höhe: 310 mm / Breite: 300 mm / Tiefe: 480 mm
Gewicht	17 kg

Bestellinformation

SpectraAlyzer FLOUR 110-A100-5

ZEUTEC Opto-Elektronik GmbH

Friedrich-Voß-Straße 11
24768 Rendsburg
Germany

(+49) 4331 - 136650
moreinfo@zeutec.de
www.spectraalyzer.com

ZEUTEC

SpectraAlyzer 
FLOUR