

Hervorragender Geschmack
durch gute Rezeptur und hohe Qualität





Alle Vorteile im Überblick

Der **SpectraAlyzer FOOD** – ist die ideale Lösung für die routinemäßige Lebensmittelanalytik der wichtigsten Qualitätsparameter während der Lebensmittelproduktion.

In modernen Lebensmittelverarbeitungsprozessen 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.

Konzipiert als modulares System ermittelt der SpectraAlyzer FOOD die wichtigsten Qualitätsparameter innerhalb von 45 Sekunden:

z.B. Feuchte, Protein, Fett, Gluten

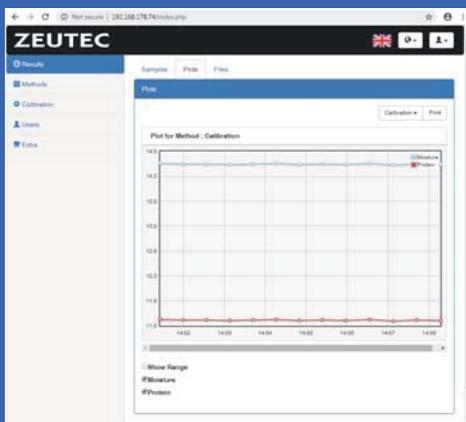
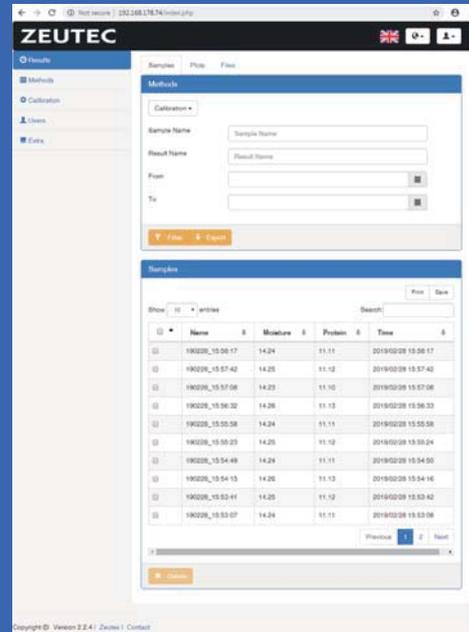
Als autarkes Messsystem ist der SpectraAlyzer FOOD sehr einfach und intuitiv zu bedienen und aufgrund seines kompakten Designs auch in der Nähe der Produktionslinien einsetzbar.

Die robuste Konstruktion und die einzigartige optische Proben- / Referenzanordnung gewährleisten einen zuverlässigen Betrieb auch in Umgebungen mit schwankenden Temperaturen, Vibrationen und Staub. Die Probe muss vor der Analyse nicht aufbereitet werden, so dass **hochgenaue Qualitätsparameter** ohne zusätzliche Kosten für Aufbereitungszeit und Reagenzien erzielt werden.

Der SpectraAlyzer FOOD wird mit vielen Startkalibrierungen für die Analyse ausgeliefert. Ein leistungsfähiges Softwarepaket (AWX-Application worx) unterstützt die Erstellung, Anpassung und Erweiterung von Kalibrationen, eine umfassende und automatische Protokollierung sowie die Speicherung der Analyseergebnisse in einer Datenbank auf dem SpectraAlyzer, im Intranet des Unternehmens und/oder im Internet.

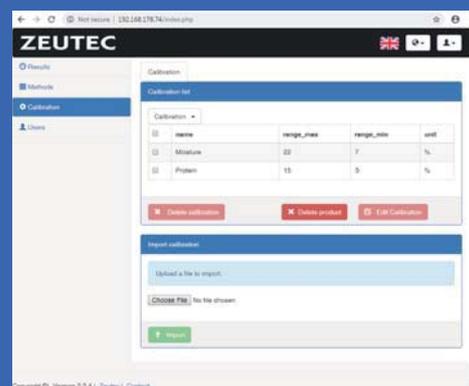
Elektronisches Online Laborbuch

- Vollständige Historie gemessener Proben und Analyseergebnisse
- Ergebnisse ge ltert 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

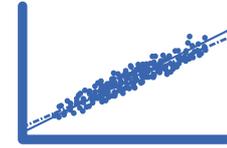


Wichtigste Merkmale



Vielseitige Probenpräsentation

mit geschlossenen und offenen Probenvorlagebehältern, (wie z.B. open cup, closed cup, viscous cup, slide cup und viele mehr) für Pulver, Pasten, Suspensionen und Flüssigkeiten.



Viele mathematische Modelle

für alle Arten von Produkten und einer schnellen Installation von Algorithmen.



NIR Probe/Referenz Prinzip

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



Touch-Bedienoberfläche

für einfachste und hygienische Bedienung des Analysengerätes.



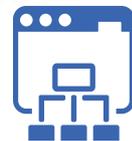
Kompaktes Design

optimiert für den Einsatz im Labor oder im Produktionsprozess.



Benutzerfreundlich

sowohl bei der Probenvorlage als auch in der Anwendung.



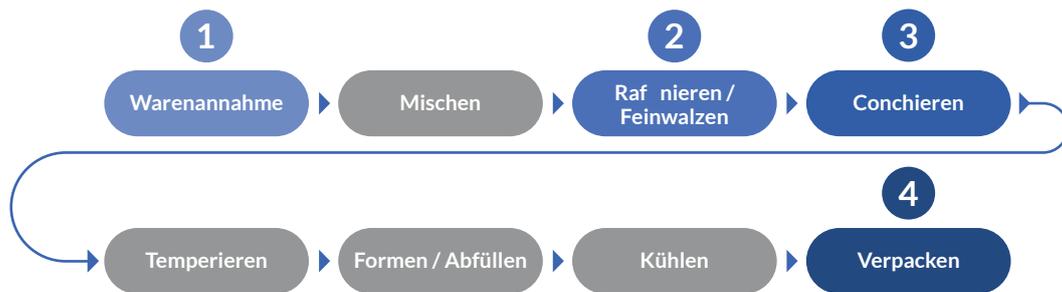
Webserver

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



Flussdiagramme der Produktionsprozesse

Schokoladenherstellung



Warenannahme 1

Die Qualitätsprüfung von Kakaomasse, Kakaobutter, Kakaopulver, Magermilchpulver und anderen Zutaten (Fett, Milchfeststoffe) kann mit dem SpectraAlyzer FOOD schnell durchgeführt werden. Dies stellt sicher, dass die Qualitätsvorgaben im Endprodukt eingehalten werden.

Raf nieren / Feinwalzen 2

Die Reduzierung der Partikelgröße auf das gewünschte Maß ist wichtig für die endgültige Struktur der Schokolade. Diese Partikel lässt sich mit dem SpectraAlyzer FOOD leicht bestimmen.

Conchieren 3

Viskosität und Fettgehalt können mit dem SpectraAlyzer FOOD in kürzester Zeit bestimmt werden.

Endtest 4

Fett, Milchfett, Protein, Laktose, Theobromin, Gesamtfeststoffe

Die abschließende Produktprüfung mit dem SpectraAlyzer FOOD gewährleistet eine gute und gleichbleibende Qualität gemäß den festgelegten Standards.

Honigverarbeitung

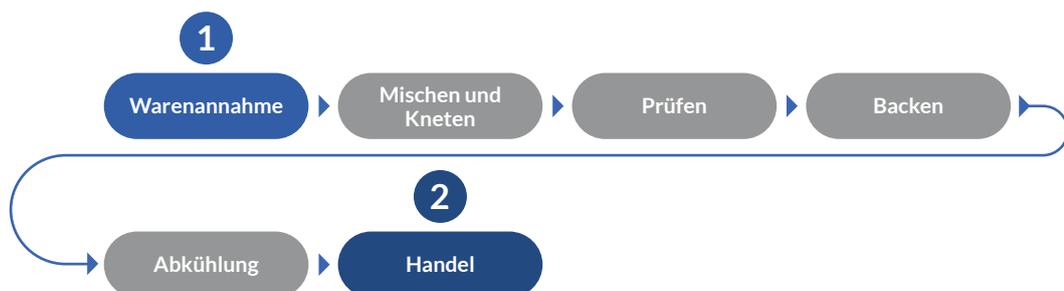


Endtest 1 2

Feuchte, Saccharose, reduzierender Gesamtzucker, Fruktose, Glukose, Asche, Säure

Der SpectraAlyzer FOOD liefert Analyseergebnisse in kürzester Zeit, so dass die Qualität des Produkts effizient aufrecht erhalten werden kann.

Croissant Produktion



Warenannahme 1

Der SpectraAlyzer FOOD präsentiert eine Analyse des eingehenden Rohmaterials (Mehl, Butter, Zucker), die zur Verwendung hochwertiger Zutaten führt.

Endtest 2

Feuchte, Saccharose, reduzierender Gesamtzucker, Fruktose, Glukose, Asche, Säure

Der SpectraAlyzer FOOD liefert Analyseergebnisse in kürzester Zeit, so dass die Qualität des Produkts effizient aufrecht erhalten werden kann.

Flüssige Verarbeitung



Endtest 1

Mit dem SpectraAlyzer FOOD können Fett, Eiweiß, Trockenmasse und Sterine in flüssigen Volleiern, Eigelb und Eialbumin in weniger als einer Minute gleichzeitig analysiert werden. Dies sichert eine gleichbleibende Qualität des Endprodukts.

Volleipulver Herstellung



Warenannahme 1

Mit dem SpectraAlyzer FOOD können Sie schnell die Qualität flüssiger Volleier (Trockenmasse, Fett, Eiweiß, Sterole) überprüfen.

Dies sichert die Verwendung von qualitativ hochwertigem Material sowie die Herstellung des Endprodukts mit der gewünschten Zusammensetzung.

Endtest 2

Feuchtigkeitsgehalt, Fett, Trockenmasse, Protein, Asche, Wasseraktivität, Peroxidwert, Farbe, Sterin

Die abschließende Produktprüfung mit dem SpectraAlyzer FOOD gewährleistet eine gute und gleichbleibende Qualität gemäß den festgelegten Standards.

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

Grafsche Benutzeroberfläche mit kapazitiver Glas-Touch-Bedienoberfläche

Optionales Zubehör

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

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

Order information

SpectraAlyzer FOOD	110-A100-1
SpectraAlyzer FOOD TW	110-A100-3
SpectraAlyzer FOOD RCD	110-A100-18

ZEUTEC Opto-Elektronik GmbH

Friedrich-Voß-Straße 11
24768 Rendsburg
Germany

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

ZEUTEC

SpectraAlyzer
FOOD 