



рішення для лабораторій



a KPM ANALYTICS brand

SpectraStar™ XT

Експрес-аналізатори для кондитерської промисловості



ЛЕГКІСТЬ В ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Сенсорний дисплей 17"
- Інтуїтивно зрозуміле ПЗ
- Результати досліджуваного зразка, історія вимірювань, діаграма статистичного контролю проб
- Незалежні від оператора результати
- Вбудований ПК
- Працює з сипучими, пастоподібними та рідкими зразками

ОПИС

ІЧ-аналізатор SpectraStar XT включає – монохроматор, вбудований комп'ютер з Windows 10, 17-дюймовий сенсорний екран, програмне забезпечення UScan, набір аксесуарів

ІЧ-аналізатор для вашої лабораторії та виробництва

SpectraStar XT - це надійне комплексне рішення для швидкого контролю якості різних типів продуктів:

- Шоколад
- Какао-боби
- Какао-масло
- Терте какао
- Крупка какао
- Макуха какао
- Какао-порошок
- Темний шоколад
- Молочний шоколад
- Білий шоколад
- Молочні порошки
- Вівсяне борошно
- Горохове борошно
- Арахісове борошно
- Житнє борошно
- Борошно з м'якої пшениці
- Борошно з полби
- Пшеничні висівки
- Пшеничне борошно
- Пшенична манка
- Кукурудзяне борошно
- Бананові шматочки сухі
- Карамель
- Заварний крем у порошку
- Арахіс
- Арахісова паста
- Родзинки
- Субпродукти хлібо-булочні
- Кокосове борошно (шрот)
- Яйця рідкі
- Яєчний порошок
- Швидкорозчинні дріжджі
- Насіння льону цільне
- Желатин
- Меласа
- Насіння кунжуту
- Кулінарний жир
- Крохмаль
- Цукор
- Сік з цукрової тростини
- Олії

ПАРАМЕТРИ АНАЛІЗУ

- Волога
- Жир
- Білок
- Зола
- Клейковина
- Крохмаль
- Олеїнова кислота
- Лінолева кислота
- Кислотне число
- Перекисне число
- Сахароза
- Лактоза
- Brix та ін.

ОСОБЛИВІ ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ІЧ-аналізатори SpectraStar XT оснащені скануючим монохроматором та використовують перевірену технологію ближнього інфрачервоного випромінювання (NIR) для отримання високоточних результатів.

ГОТОВИЙ ДО ВИКОРИСТАННЯ:

КЮВЕТИ ДЛЯ ЗРАЗКІВ ТА НАБІР КАЛІБРУВАНЬ У КОМПЛЕКТІ

У комплект поставки ІЧ-аналізатора SpectraStar XT входять аксесуари для аналізу твердих зразків та комплект стандартів TAS, який необхідний для роботи.

Калібрування Unity для різних типів зразків зерна, кормів, продуктів харчування, сніків, молочної продукції, кондитерських інгредієнтів забезпечують точні та надійні результати на будь-якому етапі виробництва.

ЛЕГКІСТЬ В ЕКСПЛУАТАЦІЇ

SpectraStar XT – це автономний аналізатор, який легко підійде для аналізу в будь-якій лабораторії. Герметичний корпус і сенсорний дисплей ідеально підходять для роботи в запиленіх умовах, наприклад на борошномельних заводах і в місцях прийому сировини. Розширені функції управління зразками та звітністю дозволяють використовувати цей аналізатор для роботи в лабораторіях контролю якості. SpectraStar XT управляється пакетом ПЗ UScan™, що містить інтуїтивно зрозумілий графічний інтерфейс з декількома варіантами відображення, включаючи карту статистичного контролю зразків для зручного моніторингу продукту. Розроблений для зручного використання, UScan має мінімальні вимоги до навчання, і звичайні оператори можуть повністю пройти навчання за 15 хвилин, щоб отримувати точні, незалежні від оператора результати.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Джерело світла	Вольфрамова галогенова лампа, замінюється користувачем
Режим вимірювання	Відбиття або відбиття-проходження ІЧ випромінювання
Детектор	Високоефективні ультраохолоджені детектори InGaAs з розширеним діапазоном
Час аналізу	~ 1 хв
Діапазон довжин хвиль	1400 - 2600 нм (опційно 680-2600нм)
Кількість точок даних	1200 (опційно 1920)
Повний діапазон фотометричного шуму	< 20 мкАу
Корпус інструменту	Алюмінієвий з порошковим покриттям, повністю герметичний, без вентиляційного отвору або вентилятора
Відповідність міжнародним стандартам	ISO 12099:2017 Animal feeding stuffs, cereals and milled cereal products – Guidelines for the application of near infrared spectrometry (Корми для тварин, зерно та подрібнені зернові продукти - Посібник із застосування спектрометрії у ближній інфрачервоній області) ДСТУ 4117:2007 Зерно та продукти його переробки. Визначення показників якості методом інфрачервоної спектроскопії ДСТУ 7491:2013 Насіння олійне, макухи та шроти. Визначання вологи, жиру, протеїну та клітковини методом спектроскопії в ближній інфрачервоній зоні ДСТУ 9132:2021 Олії. Визначення показників якості та безпечності методом спектроскопії в ближній інфрачервоній зоні ISO 21543:2020 Milk products – Guidelines for the application of near infrared spectrometry (Молочні продукти - Посібник із застосування спектрометрії у ближній інфрачервоній області)
Вбудований комп'ютер	Windows 10, SSD диск, сенсорний дисплей 17"
Робота в мережі	Сумісний з лабораторними інформаційними системами менеджменту (ЛІМС, LIMS), порт HDMI, 4 порти USB, 2 порти Ethernet
Температура навколишнього середовища	1 - 40°C
Вологість навколишнього середовища	< 95% відносної вологості, рекомендується < 85% відносної вологості

