

SDmatic 2

ANALYSEUR AUTOMATIQUE D'AMIDON ENDOMMAGÉ



Contrôler la qualité de la farine en analysant l'amidon endommagé

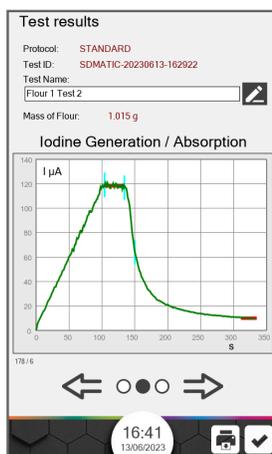
L'amidon endommagé affecte les propriétés et la fonctionnalité de la farine. Le SDmatic 2, l'analyseur le plus récent pour mesurer l'amidon endommagé, aide les meuniers à respecter les cahiers des charges de leurs clients et garantit aux boulangers un mélange de farines adéquat pour des produits de qualité. Il s'agit du seul instrument mondialement reconnu qui répond aux normes de l'industrie en matière d'évaluation de l'amidon endommagé.

SIMPLE ET RAPIDE

Le SDmatic 2 utilise la méthode ampérométrique Medcalf & Gilles sans enzyme pour mesurer l'absorption d'iode dans des échantillons d'une suspension diluée de farine. Il fournit des résultats fiables en moins de 10 minutes avec seulement 1 gramme de farine. Les utilisateurs peuvent suivre facilement les instructions sur l'écran tactile et accéder à de nouvelles données telles que la courbe d'absorption de l'iode et les résultats graphiques qui affichent la composition optimale de la farine - y compris la teneur en amidon endommagé et en protéines - adaptée à différents produits finis.

DONNÉES PRÉCISES ET POLYVALENTES

Le logiciel SDmatic 2 propose différents paramètres, notamment un mode d'apprentissage, des unités personnalisables et un compte à rebours, ainsi que de nouvelles options d'analyse telles que des protocoles ajustables pour la masse de farine, la génération d'iode et le temps de mesure. Cette flexibilité permet de développer des protocoles pour les farines autres que le blé. Les résultats sont affichés sur un écran tactile en unités Chopin Dubois, AI% (absorption d'iode) et Vabs, et peuvent être corrélés avec les unités de la méthode enzymatique. Les données des tests sont stockées sur l'appareil et peuvent être consultées ou exportées si nécessaire.



FACILE À ENTREtenir, COÛT DE PROPRIÉTÉ RÉDUIT

Le SDmatic 2 offre de faibles coûts de maintenance et de propriété. Sa sonde redessinée est conviviale et permet une installation ou un retrait facile et sûr sans nécessiter l'intervention d'un technicien sur place, ce qui réduit les coûts. La cuillère, faite d'un métal durable et de haute qualité, aide les utilisateurs à identifier le moment où le nettoyage est nécessaire pour éviter la contamination croisée ou l'imprécision de la taille de l'échantillon. En outre, la maintenance est simplifiée grâce à la possibilité d'utiliser Teamviewer pour le diagnostic à distance.



CARACTÉRISTIQUES DU SDMATIC 2

- Simplicité d'utilisation - suivre les instructions du test
- Tests entièrement automatisés et sans enzymes
- Garantit la reproductibilité et la répétabilité des résultats
- Offre une précision exceptionnelle par rapport aux autres méthodes
- Protocole standard et protocole d'étalonnage déjà installés
- Possibilité de protocoles personnalisés
- Exportation des données vers le LIMS (à l'aide d'un script), sur clé USB ou via le réseau (Wi-Fi ou câble Ethernet).
- Seul appareil conforme aux normes internationales : NF EN ISO 17715:2015, ICC 172, AACC 76-33.01



INFORMATION ET DETAILS TECHNIQUES

Le SDmatic 2 est livré avec une sonde de mesure plug and play, un agitateur, une résistance chauffante, 2 bols de réaction, 2 cuillères métalliques et un récipient de nettoyage. Il est équipé d'un écran tactile couleur de 7 pouces et d'un compartiment chauffant pour une fiole contenant une solution. Un compte-gouttes est fourni pour le thiosulfate. L'appareil est équipé de 4 ports USB (pour les clés USB, le lecteur de codes-barres, l'imprimante - non fournis).



MODÈLE DISPONIBLE

Numéro de pièce	Description
SDMATIC 2	Analyseur automatisé et précis pour mesurer l'amidon endommagé

ACCESSOIRES

Numéro de pièce	Description
SD-100/A	Farine forte - Échantillon de référence pour le contrôle des performances
SD-100/B	Farine faible - Échantillon de référence pour le contrôle des performances
SDC-1000	Kit de pièces détachées SDmatic 2



Échantillons de références

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Taille	450 mm x 370 mm x 265 mm (17,7" x 14,6" x 10,4")	
Poids	8 kg (17.64 lbs)	
Niveau sonore	< 50 dB	
Puissance	Alimentation externe 24 VDC 110/230 V 50/60 Hz 88 W (1,3 W en veille)	
Réactifs nécessaires par test (non fournis)	Acide citrique (C6H8O7) : 1,5 +/- 0,5 g Iodure de potassium (KI) : 3,0 +/- 0,5 g Thiosulfate de sodium (Na2O3S2) à 0,1 mol/l : 1 goutte	
Lecture des mesures	Teneur en amidon endommagé - Ai% - UCD et UCDC (unités Chopin) - Equivalents AACC 76-31, Farrand (méthodes enzymatiques alternatives)	Absorption de l'iode - Vabs
Considérations environnementales	Utilisation à l'intérieur	
	Température de stockage : -25°C à +55°C (-13°F à +131°F)	
	Température de fonctionnement : 10°C à 30°C (50°F à 86°F)	
	Hygrométrie : HR ≤ 85 % à 40°C (104°F)	
Conformité réglementaire	Variations de la tension d'alimentation : < ± 10%	
	NF EN ISO 17715:2015, ICC 172, AACC 76-33.01 Degré de pollution selon EN 61010:2 Catégorie d'installation selon EN 61010 : II (catégorie de surtension)	
Langages de logiciels	Bulgare, chinois, anglais, français, allemand, grec, hongrois, polonais, portugais, roumain, russe, espagnol, turc et ukrainien.	
Connectivité	4 ports USB, 1 port réseau et Wi-Fi	

KPM Analytics

36 Avenue Marc Sangnier | B3 | 92390 Villeneuve-la-Garenne France

Phone: +33 1 41 47 50 48

www.kpmanalytics.com | sales@kpmanalytics.com

© Copyright 2025. All rights reserved. 01.005.0482.FR.V2

