



WE CRAFT ASSURANCE

Solutions d'inspection et d'analyse pour les industries agroalimentaires et agricoles





NOUS CRÉONS L'ASSURANCE. Pour nos partenaires, pour leurs clients.

Fondée en 2015 et composée de neuf marques fortes, KPM Analytics est un leader mondial en matière d'instrumentation analytique, de systèmes d'inspection et d'équipements qui permettent aux entreprises de gérer efficacement la qualité de leurs produits et la valeur de leur marque. Grâce à des partenariats de longue date avec des entreprises de premier plan dans l'industrie, nous nous adressons aux artisans des secteurs de l'alimentation, de l'agriculture et de l'environnement, en offrant une gamme complète de produits et de services pour analyser les paramètres critiques de leurs processus et résoudre leurs problèmes spécifiques. En tant que partenaire, nous fournissons des indicateurs et des informations clés pour réduire les déchets et les coûts, augmenter l'efficacité énergétique, améliorer la qualité et aider les entreprises à protéger leurs marques.

NOTRE OBJECTIF

Nous fournissons des équipements d'assurance qualité haut de gamme aux producteurs alimentaires, aux chercheurs en environnement, aux fabricants industriels et à d'autres secteurs, grâce à notre savoir-faire expert et à une connaissance approfondie de leurs besoins.

NOTRE VISION

Nos partenaires à travers le monde se renforceront grâce à notre approche dynamique, dévouée et bienveillante pour résoudre leurs défis, permettant à KPM de devenir le leader mondial de l'industrie.

NOTRE MISSION

Nous fournissons les meilleures solutions pour aider nos partenaires à maîtriser la qualité de leurs produits, à accroître leur capacité et à protéger leurs marques.

NEUF MARQUES FORTES QUI OEUVRENT DEPUIS PLUS DE 100 ANS EN MATIÈRE D'ASSURANCE QUALITÉ

1920



1979



1983



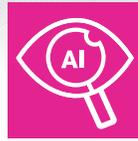
1988



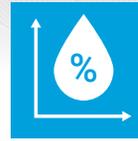
1996



TECHNOLOGIES CLES :



Systèmes d'inspection par vision



Analyseurs et capteurs d'humidité et de composition



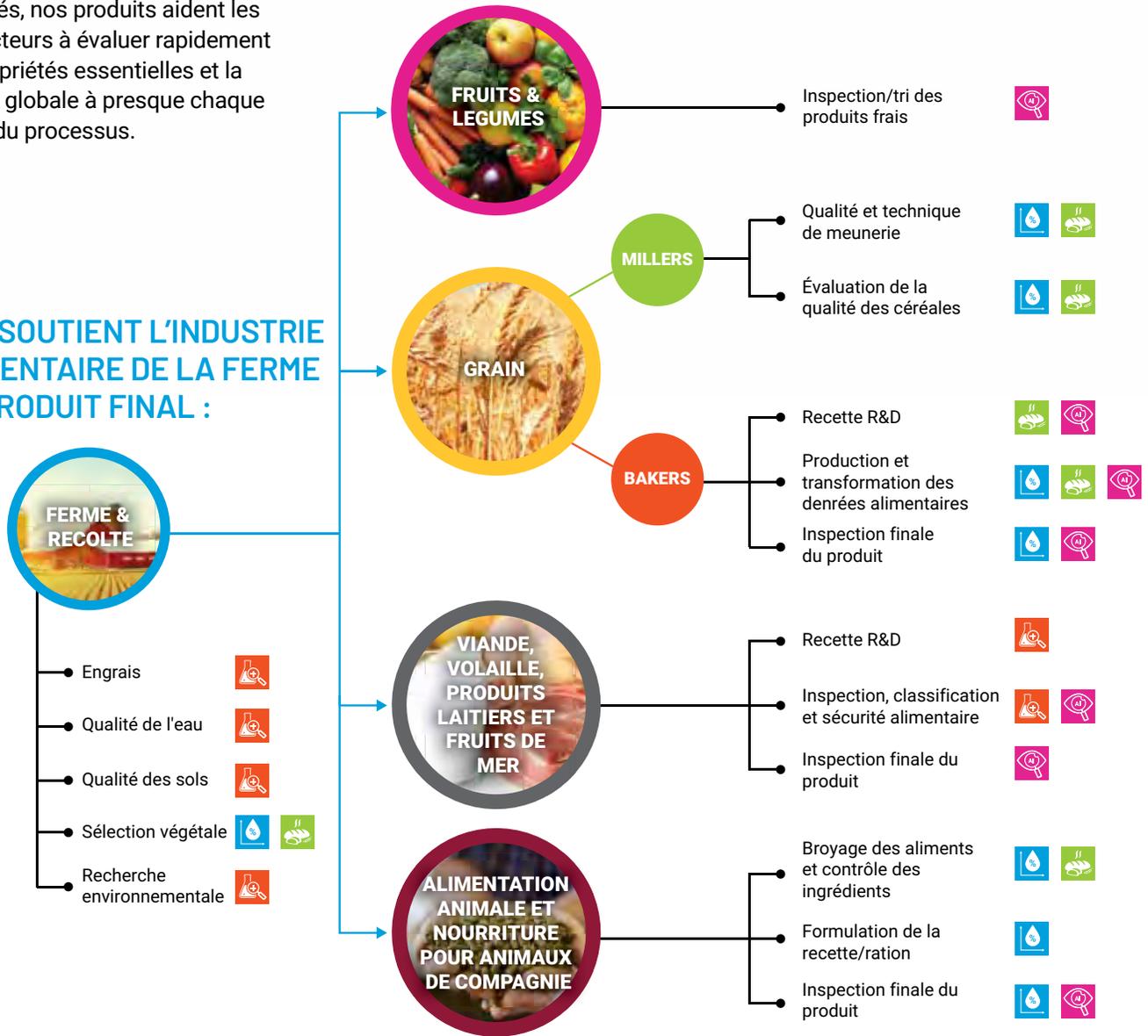
Analyseurs de farine, de pâte et de grains



Analyseurs chimiques

Des ingrédients bruts aux aliments préparés, nos produits aident les producteurs à évaluer rapidement les propriétés essentielles et la qualité globale à presque chaque étape du processus.

KPM SOUTIENT L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE DE LA FERME AU PRODUIT FINAL :



1999



2001



2009



2012

SMARTVISIONWORKS

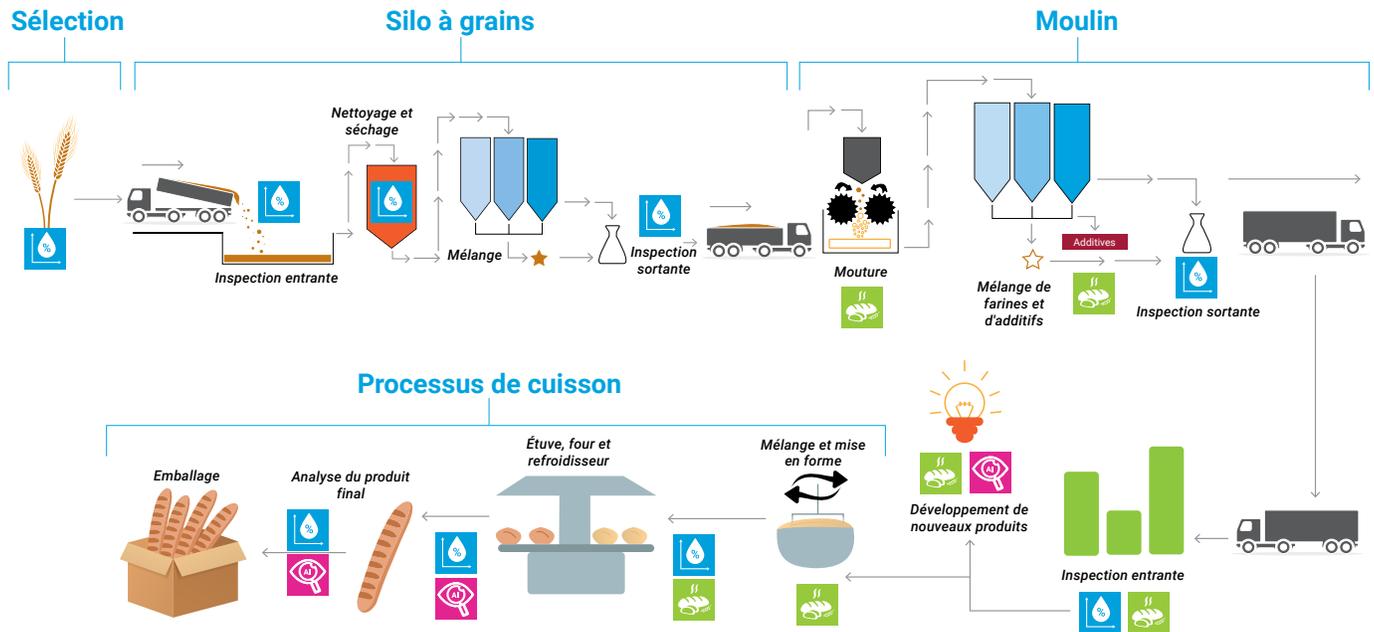
2015



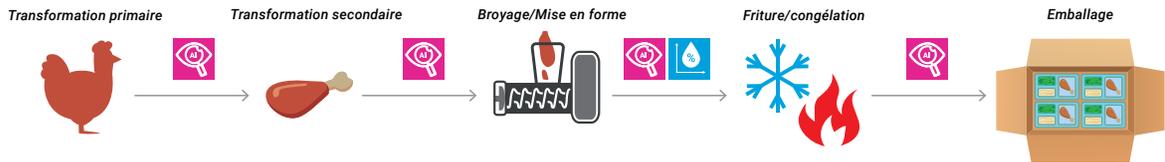
Mesurer la qualité là où c'est important

Les solutions de la marque KPM sont utilisées à chaque étape de la production, de la transformation et de la fabrication. Voici deux exemples illustrant l'utilisation des produits et solutions KPM dans l'industrie de la meunerie et de la boulangerie, ainsi que dans une usine de transformation de volaille.

SOLUTIONS KPM UTILISÉES DANS L'INDUSTRIE DE LA MEUNERIE ET DE LA BOULANGERIE



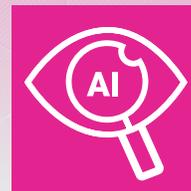
SOLUTIONS KPM UTILISÉES DANS UNE USINE DE TRANSFORMATION DE LA VOLAILLE



LÉGENDE

<p>Analyseurs et capteurs d'humidité et de composition</p> <p>BRUNS INSTRUMENTS PROCESS SENSORS CORPORATION</p> <p>Sensortech Systems Unity scientific</p>	<p>Analyseurs de farine, de pâte et de grains</p> <p>CHOPIN TECHNOLOGIES</p>	<p>Systèmes d'inspection par vision</p> <p>EyePro System SIGHTLINE</p> <p>SMARTVISIONWORKS</p>	<p>Analyseurs chimiques</p> <p>AMS Alliance</p>
---	---	---	--

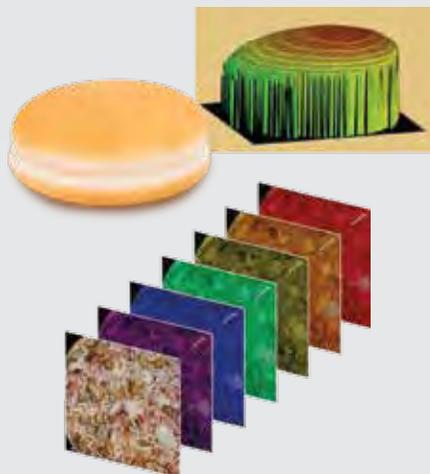
Offrir une meilleure vision pour l'inspection de la qualité alimentaire



KPM Analytics propose des systèmes complets d'inspection par vision et des technologies d'intelligence artificielle (IA) pour l'industrie alimentaire. Pratiquement tous les produits alimentaires transformés peuvent bénéficier de l'inspection par vision pour améliorer la qualité, réduire les déchets, remédier aux pénuries de main-d'œuvre, etc :

- Produits de boulangerie
- Snack Food
- Fromage/Produits laitiers
- Viande et volaille
- Produits frais
- Aliments pour animaux de compagnie et autres

Du contrôle de la régularité de la taille et de la forme d'un produit à des mesures plus détaillées, les technologies d'inspection par vision et d'IA de KPM Analytics aident les entreprises à obtenir des informations cruciales pour améliorer le contrôle qualité.



MESURES DE SURFACE

- Taille 2D, forme, couleur, hauteur et volume en 3D.
- Inspection du dessus, du dessous et des côtés.
- Mesures spécifiques comme les défauts de produits, la répartition des garnitures sur les pizzas, et la détection de corps étrangers.

IMAGERIE MULTI/HYPER-SPECTRALE

- Combine les technologies de spectroscopie et d'imagerie du spectre visible, du proche infrarouge (NIR) et du spectre infrarouge à ondes courtes (SWIR) pour une analyse supérieure des produits.
- Détection difficile des corps étrangers « mous » à la surface du produit.
- Cartographie de l'humidité, de la matière grasse et d'autres paramètres de composition.



LA PUISSANCE DE L'IA (INTELLIGENCE ARTIFICIELLE)

- Complément aux techniques de vision traditionnelles, détecte des objets et des caractéristiques lorsque les techniques traditionnelles échouent.
- Améliore la précision et la fiabilité de la détection pour les produits présentant de grandes variations d'aspect.
- Raccourcit les cycles de développement et de déploiement des nouveaux produits.
- Formation continue des machines pour une meilleure production au fil du temps.



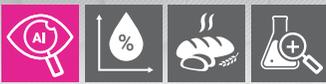
MANIPULATION ET L'AUTOMATISATION DES PRODUITS

- Contrôle intégré des convoyeurs et rejet des produits défectueux.
- Boucle de rétroaction en temps réel et contrôle des équipements de traitement.
- Équilibrage automatique des lignes de production et optimisation des flux grâce à la vision.
- Robotique intégrée pour la manipulation des produits.



APPLICATIONS D'INSPECTION PAR VISION

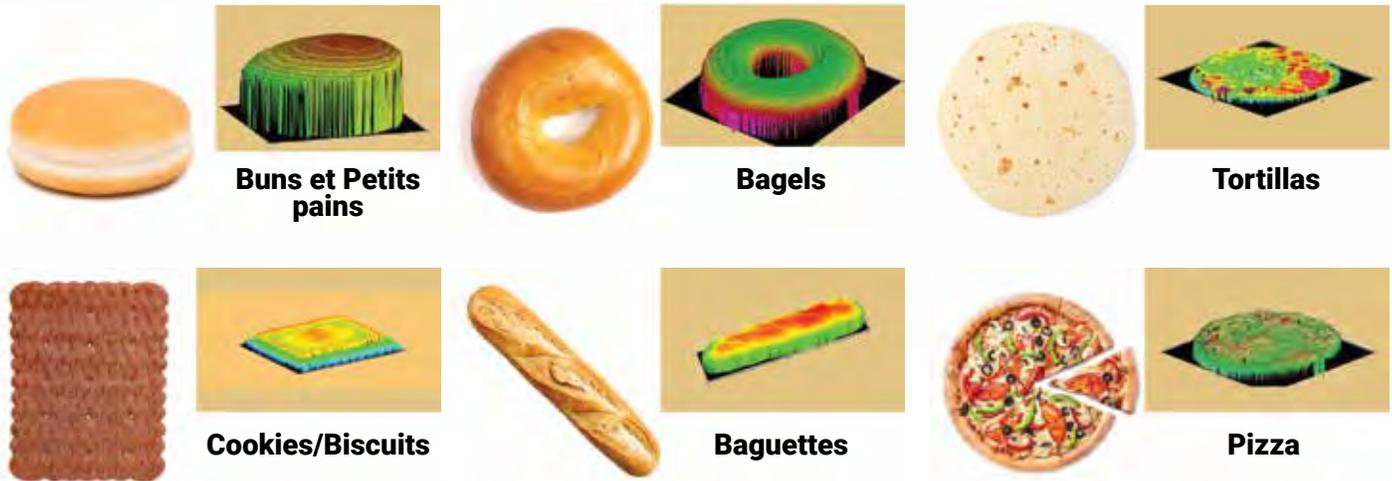
- Contrôle de la qualité des produits en ligne (in-line).
- Tri et classification des produits.
- Surveillance et contrôle des processus.
- Détection de corps étrangers.
- Respect des réglementations et traitement éthique.
- Inspection de la qualité des produits en laboratoire/en ligne (at-line).



Solutions d'inspection par vision pour les industries de la Boulangerie et des Snacks

Les systèmes d'inspection par vision de KPM Analytics sont utilisés par des boulangeries de toutes tailles pour inspecter les produits et garantir la constance de la taille, de la forme, de la couleur et d'autres caractéristiques essentielles de qualité.

EXEMPLES D'APPLICATION



TECHNOLOGIES D'INSPECTION PAR VISION IN-LINE & OVER-LINE

- Systèmes personnalisables pour analyser les caractéristiques des produits de boulangerie et fournir des données pour gérer le contrôle des processus.
- Plusieurs options de rejet des produits défectueux et de traitement des produits.
- Systèmes de contrôle du processus de vision pour l'optimisation de la production.
- Options de conception hygiénique et sanitaire.
- Bibliothèque intégrée avec plus de 100 mesures et en cours d'enrichissement.



Q-Bake™ Vision Inspection pour la Boulangerie.

"J'ai une formation en fabrication Six Sigma lean, les données sont donc très importantes pour prendre des décisions et avoir la bonne taille d'échantillon. Le nouveau système de vision de KPM Analytics fournit un échantillon qui englobe 100 % des produits provenant des trois lignes de production et rejette les produits qui ne sont pas conformes aux spécifications. Nos employés l'adorent. C'est un outil de communication qui nous permet de savoir où nous en sommes avec les déchets en temps réel."

-Marcus Garcia, Bakery Director, La Brea Bakery



TECHNOLOGIES D'INSPECTION VISUELLE EN BORD DE LIGNE

Système d'inspection par vision hors ligne TheiaVu® E-Series pour les boulangeries



*TheiaVu® TVE-300WD
(Version Wipe-down)*

- Technologie autonome d'inspection par vision pour remplacer les mesures manuelles et la collecte de données.
- Inspection des pâtes pré-cuites, des échantillons de production et des produits finis, ou utilisation dans le cadre de l'élaboration de recettes de R&D.
- Utilise le même logiciel, la même bibliothèque de mesures et les mêmes caractéristiques qu'un système en ligne (in-line).
- La version Wipe-Down (TVE-300WD) est conforme à la norme IP67 ; des options IP69K sont également disponibles.



Équilibrage automatique des lignes

- Ajuste automatiquement le flux de produits pour s'assurer que les machines d'emballage sont alimentées efficacement.
- Utilise une technologie de vision et de contrôle des mouvements de pointe pour gérer une série de convoyeurs modulaires.
- Compatible avec tous les types d'ensacheuses et de conditionneuses en vrac.

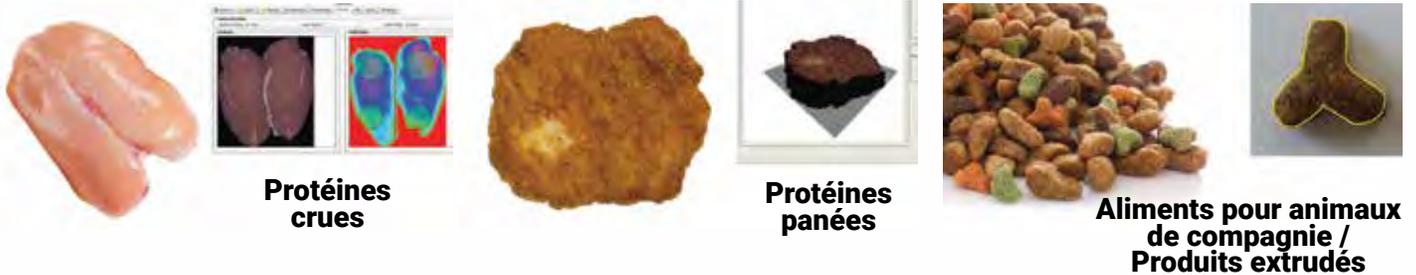




Solutions d'inspection par vision pour la viande, la volaille, les produits laitiers, les plats préparés, etc.

Les systèmes d'inspection par vision de KPM Analytics sont largement utilisés par les fabricants de produits alimentaires, des transformateurs de viande et de volaille aux fabricants d'aliments pour animaux.

EXEMPLES D'APPLICATIONS



TECHNOLOGIES D'INSPECTION PAR VISION EN LIGNE

Assure un contrôle à 100 % des produits pour garantir leur qualité à chaque étape du processus.

- S'intègre aux étapes primaires et secondaires du processus, ainsi qu'à l'inspection finale des aliments préparés.
- Conçu pour répondre aux exigences strictes en matière d'hygiène dans les usines de viande et de volaille, telles que la norme IP69K.
- Fournit un retour en temps réel sur la qualité, avec génération de rapports et de statistiques pour aider votre organisation à prendre des décisions éclairées.
- Applications disponibles pour l'inspection multi-surfaces et le rejet des produits non conformes.

TECHNOLOGIES D'INSPECTION PAR VISION AU-DESSUS DE LA LIGNE

Intègre des capacités d'inspection et de détection de corps étrangers à des moments précis de votre processus tout en minimisant l'encombrement au sol.

- Performant et facile à configurer pour votre processus spécifique.
- S'intègre parfaitement au-dessus d'une ligne de production.
- Excellente solution pour la mise en service de nouveaux équipements de production ou l'étalonnage de systèmes (fours, friteuses, etc.).





TheiaVu® WD-300 Système de mesure par vision, nettoyage par essuyage (wipe-down)

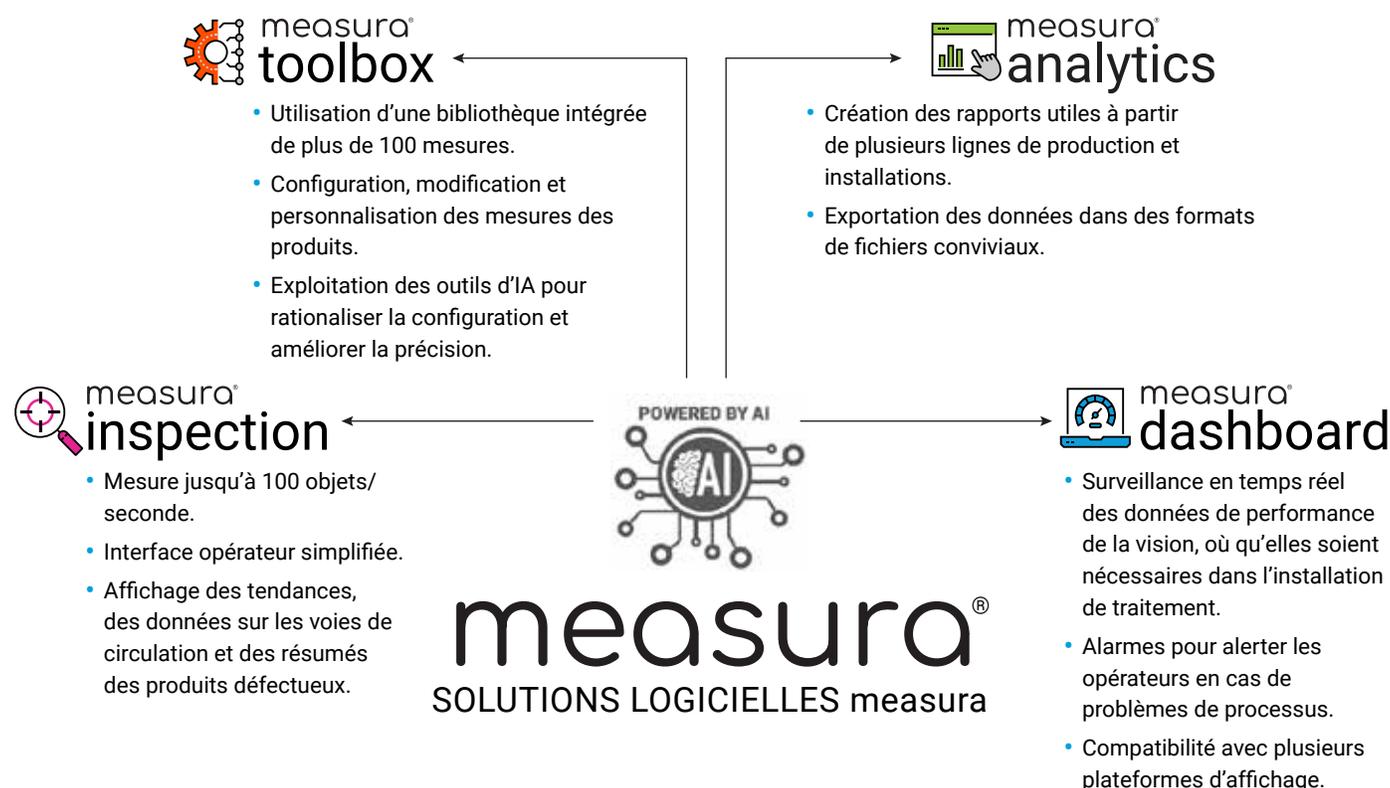
TECHNOLOGIES D'INSPECTION VISUELLE AT-LINE

Aide les professionnels du contrôle de la qualité à obtenir des données de mesure précises et reproductibles pour améliorer leur processus de production.

- Disponible en configurations résistantes au lavage; peut être utilisé dans un laboratoire ou une zone de production.
- Effectue des contrôles de qualité plus rapidement et avec une meilleure reproductibilité, tout en renforçant les normes des programmes d'assurance qualité.
- Élimine la subjectivité des mesures de qualité en appliquant des critères définies pour des lignes de produits spécifiques.

SUITE LOGICIELLE MEASURA® 4

La suite logicielle measura® 4 combine quatre composants pour permettre une analyse d'inspection complète et une gestion avancée des données. De la création de nouvelles mesures de produits à l'inspection des caractéristiques des produits en temps réel, le logiciel measura® 4 est un élément essentiel d'un système de contrôle qualité moderne.





Solutions d'inspection par vision pour les produits frais

Les plateformes d'intelligence artificielle (IA) de KPM Analytics utilisent des modèles pour détecter les caractéristiques ou les défauts spécifiques des produits sur un convoyeur. Au fil du temps, le système "apprend" à se concentrer sur les produits, à calculer les pourcentages de produits défectueux et d'autres caractéristiques, et à décider de la manière d'acheminer ce produit.



Caméra pour le système d'intelligence artificielle SiftAI®

"Grâce à notre système SiftAI®, nous avons atteint notre capacité maximale. Nous ne pouvons pas aller plus vite et nos trieurs n'ont plus à travailler aussi dur qu'avant."

-Eric Wallen, General Manager, Pleasant Valley Potatoes



Image brute d'un produit sur un convoyeur.



Segmentation de l'IA.



Segmentation par l'IA avec détection des défauts.

L'INSPECTION PRÉALABLE AU TRI

La SiftAI® Smart Table est une solution d'inspection tout-en-un destinée aux transformateurs de pommes de terre et aux autres entreprises de produits frais. Elle permet de trier, de calibrer, de classer et de détecter automatiquement les matières indésirables dans un flux de produits en vrac. En tant que solution clé en main, Le SiftAI® Smart Table achemine automatiquement les produits en fonction de critères définis par l'utilisateur, sans interrompre le flux de produits.



TRI À PLUSIEURS LIGNES

La technologie SiftAI® permet également de trier, de calibrer et de classer automatiquement les produits frais afin de s'assurer qu'ils sont correctement étiquetés lorsqu'ils sont acheminés en aval du processus.

- Trie et classe automatiquement les produits en fonction de leur forme, de leur taille, de leur couleur, de leurs défauts et d'autres variations naturelles.
- S'intègre aux mécanismes de déviation ou de rejet (jets d'air, bascules, barres pivotantes, bras de balayage, etc.) pour trier les produits instantanément.
- Le système enregistre les images des défauts ou des corps étrangers identifiés pour un examen détaillé du produit.
- Intègre jusqu'à 25 points de chute ou plus en fonction de l'application pour répondre à de multiples besoins de tri.
- Grâce à la surveillance des lignes, les opérateurs peuvent facilement gérer les performances globales du système et réagir aux problèmes qui peuvent survenir sur des lignes spécifiques.

Plusieurs caméras SiftAI® sur une ligne de tri de pommes de terre.



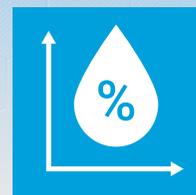
Le trieur robotisé SiftAI® peut accueillir jusqu'à deux robots de tri travaillant ensemble.

INSPECTION FINALE

Le SiftAI® Robotic Sorter alimente également les machines d'inspection des produits finis, contribuant ainsi à rationaliser les opérations d'emballage avec une précision inégalée.

- Programmez le robot pour retirer automatiquement les corps étrangers, les produits défectueux, les pommes de terre de rebut (numéro 2), etc.
- Compatible avec deux modèles de robots (Omron Quattro et Omron IX3).
- Commande jusqu'à deux robots pour doubler la cadence (un robot : 40 prélèvements/minute ; deux robots : 80 prélèvements/minute).
- Intégré à une table rotative, le système analyse une vue à 360 degrés de la pomme de terre.

Analyseurs d'humidité et de composition pour l'alimentation et l'agriculture



Depuis 1979, KPM Analytics propose une gamme complète de solutions d'analyse par proche infrarouge (NIR) pour mesurer l'humidité, les matières grasses, les protéines et d'autres constituants essentiels à la qualité des produits. Nos analyseurs de laboratoire, en bord de ligne (at-line) ou en cours de processus (in-process) sont utilisés par des milliers d'utilisateurs dans le monde entier pour fournir des informations exploitables garantissant la qualité et la régularité à chaque étape.



AGRICULTURE

- Notre robuste bibliothèque de calibrations NIR fournit des données précieuses pour l'analyse des grains entiers et les programmes de sélection végétale.



TRANSFORMATION DES ALIMENTS

- Les technologies NIR permettent aux producteurs de denrées alimentaires de réduire leurs coûts tout en fabriquant des produits conformes aux normes les plus exigeantes.



ALIMENTS POUR ANIMAUX, FOURRAGES ET NOURRITURE POUR ANIMAUX

- Les instruments NIR aident les usines d'aliments pour animaux et les fabricants d'aliments pour animaux de compagnie à responsabiliser leurs fournisseurs tout en vérifiant la qualité des rations.



NIR en ligne pour la production alimentaire

La série de capteurs NIR intelligents MCT560 surveille en continu la teneur en humidité et en matières grasses des matériaux sur une ligne de production alimentaire. Elle permet de maintenir une qualité produit constante, d'augmenter le débit et de réduire les déchets. Conçus pour fonctionner dans des environnements exigeants de fabrication alimentaires, les analyseurs MCT560 sont faciles à utiliser et à intégrer sur plusieurs lignes et sites de production.



MCT566

- Adapté aux conditions exigeantes des industries agro-alimentaires et Snacks
- Boîtier en acier inoxydable ; IP67
- Interface utilisateur de 7 pouces conforme IP67
- Fenêtre du capteur en Kel-F



MCT569

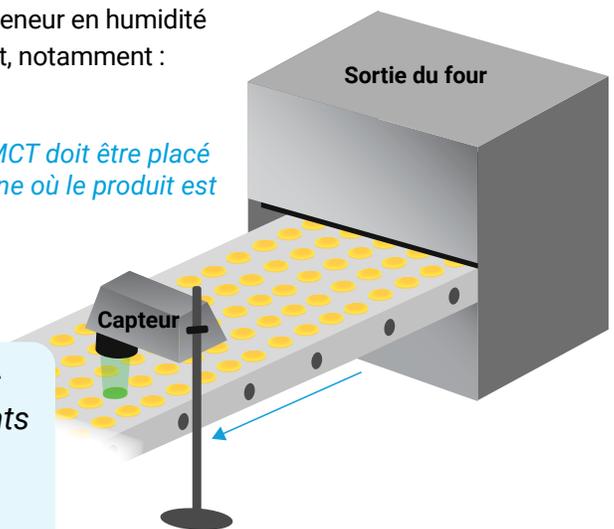
- Conçue pour un nettoyage intégral dans la fabrication alimentaires et de snacks
- Boîtier en acier inoxydable ; IP69
- Interface utilisateur de 7 pouces conforme IP67
- Fenêtre du capteur en saphir

ANALYSE SELECTIVE (GAITING) À GRANDE VITESSE

Les capteurs MCT566 et MCT569 permettent l'analyse de produits segmentés sur un convoyeur à pleine vitesse. Grâce à ce processus, le capteur MCT566 ou MCT569 ne fournit des mesures que lorsque le produit se trouve sous le capteur, ce qui rend le système adapté aux applications avec un flux de produits non continu. Grâce à ses capacités de contrôle à grande vitesse, le MCT566 ou le MCT569 est idéal pour mesurer la teneur en humidité et en matières grasses dans les opérations alimentaires à haut débit, notamment :

- Cookies/Biscuits
- Petits gâteaux
- Barres chocolatées/barres de céréales
- Nouilles emballées individuellement
- Produits lyophilisés en portions

Le capteur MCT doit être placé dans une zone où le produit est à l'équilibre.



“Les systèmes NIR en ligne MCT dont nous disposons dans notre établissement sont très fiables et constants une fois programmé. Les équipes commerciales et supports de KPM Analytics ont été extrêmement réactives pour répondre à nos demandes de service ou résoudre les problèmes.”

-David Egan III, IT & Continuous Improvement Manager, Axium Foods



Série d'analyseurs NIR SpectraStar™ XT

La série d'analyseurs NIR SpectraStar™ XT est une gamme complète de solutions plug & play pour l'analyse en laboratoire de la composition de solides, poudres, fourrages, graines, liquides, boues et autres produits. Ces analyseurs sont programmés pour effectuer rapidement des analyses sur des paramètres simples comme l'humidité, les protéines, les matières grasses, les sucres et les fibres, jusqu'à des paramètres plus complexes comme les cendres, les acides gras et la lignine.



SpectraStar XT-3

- Analyse l'humidité, les matières grasses (l'huile) et/ou les protéines de types d'échantillons simples.



SpectraStar XT-F

- Optimisé pour la farine, le blé et les sous-produits du blé pour mesurer l'humidité, les protéines, les cendres, etc.



SpectraStar XT-R

- Analyse NIR haute performance à gamme étendue prenant en charge les calibrations pour analyser pratiquement tous les types d'échantillons.

Logiciel de calibration personnalisé UCal 4™

UCal 4 est un logiciel complet pour le développement de calibrations NIR haute performances, conçu pour les applications alimentaires, agricoles et industrielles avec un analyseur SpectraStar XT.



KPMLink® est un logiciel de mise en réseau basé sur le cloud qui connecte plusieurs analyseurs de la série SpectraStar XT au sein d'une entreprise afin de centraliser la configuration de produits, les calibrations et les résultats des tests.

Equipment name	Sample ID	Sample name	Date	PARAMETER	LOW ACTION	LOW WARNING	RESULT	HIGH WARNING	HIGH ACTION
SNS309	60111	Testing Lamp Hours 3	01/30/2023 11:00:04	MOISTURE	0.00	0.00	6.14	0.00	0.00
Spectrum check: IN RANGE					Global distance		0.60		7.00
MOISTURE: IN RANGE					Neighbour distance		0.06		5.00
					T statistic		1.05		5.00
					X residual		0.24	2.50	5.00

Equipment name	Sample ID	Sample name	Date	Spectrum	MOISTURE	ASH	FIBER	PROTEIN	FAT
KPM Westborough SNS309	60111	Testing Lamp Hours 3	01/30/2023 11:00:04	●	6.14	5.32	0.06	29.01	40.16
KPM Westborough SNS309	60110	Testing Lamp Hours 2	01/30/2023 11:00:00	●	6.26	5.94	0.00	28.88	41.92
KPM Westborough SNS309	60109	Testing Lamp Hours 1	01/30/2023 11:00:00	●	6.09	6.00	8.65	23.57	23.79
KPM Westborough SNS309	60108	Dog Food 6	01/27/2023 09:00:34	●	6.76	6.38	0.00	26.37	19.74
KPM Westborough SNS309	60107	Dog Food 5	01/27/2023 09:00:00	●	6.15	6.63	0.00	26.64	20.72
KPM Westborough SNS309	60106	Dog Food 4	01/27/2023 09:00:10	●	6.82	6.07	0.00	26.83	18.80
KPM Westborough SNS309	60105	Dog Food 3	01/27/2023 09:00:00	●	6.74	5.84	0.00	26.80	20.18



QuikCheck Analyseur NIR d'humidité et d'huile

L'analyseur NIR QuikCheck, destiné à une utilisation en laboratoire ou en bord de ligne (at-line), offre une analyse rapide et précise de l'humidité et de la teneur en huile (matières grasses) pour une large variété de produits solides non homogènes et broyés (snacks, assaisonnements, poudres de lactosérum, minéraux, minerais, etc.). Le QuikCheck s'intègre parfaitement dans la plupart des laboratoires d'assurance qualité ou des sites de production afin d'évaluer la qualité des produits alimentaires finis ou industriels.



- Conçu pour la rapidité et la simplicité, les résultats sont renvoyés à l'opérateur en 5 à 10 secondes.
- Installation, calibration et utilisation faciles, avec peu de formation requise.
- Peu ou pas de préparation pour la plupart des types d'échantillons.

Série d'analyseurs NIR rapide pour grains entiers AgriCheck

AgriCheck est une série d'analyseurs NIR économiques et performants avec des bibliothèques d'étalonnage spécifiques dédiées à l'analyse des grains entiers, notamment le blé, le maïs, le soja, le sorgho, le riz et autres. Il mesure avec précision les principaux composants tels que l'humidité, les protéines et l'amidon, ainsi que l'huile, les fibres, le gluten, l'amylose, les AGL et d'autres, en fonction du type de produit.



AgriCheck

- Mesures standard pour les céréales complètes.
- Facile à utiliser, il permet d'obtenir des résultats rapides et précis.
- Alimentation automatique avec mesures de sous-échantillons multiples.



AgriCheck Plus

- Double optique - transmission et réflectance - pour mesurer toutes sortes de grains entiers, d'oléagineux, d'aliments pour animaux et d'échantillons à forte humidité.
- Capable de mesurer les produits broyés et les pâtes.
- Idéal pour une utilisation dans les moulins ou unités de transformation afin de mesurer les grains entrants destinés à la production de farines ou de produits moulus.

Analyseurs de farine, de pâte et de grains



Les équipements de KPM Analytics ont contribué à l'émergence de nouvelles méthodes d'analyse des céréales, des farines et de leurs dérivés. Ces méthodes et équipements sont reconnus par de nombreuses normes internationales, dont ISO, AACC, ICC, et de nombreux organismes de normalisation locaux, et servent de référence dans l'industrie pour l'analyse rhéologique et compositionnelle.

KPM Analytics offre une gamme complète de produits pour aider les meuniers et les boulangers à compléter leurs programmes de contrôle de la qualité.



ANALYSE DE LA FARINE

- Évaluation complète de la composition et des propriétés de la farine pour garantir la régularité, maintenir la qualité et prédire ses performances.



ANALYSE DE LA PÂTE

- Analyse approfondie des propriétés de la pâte aux étapes critiques de la production, fournissant des informations précieuses sur son comportement et sa qualité, afin d'optimiser les processus de mélange, de fermentation et de cuisson pour des résultats constants et supérieurs.



INSTRUMENTS POUR LA MEUNERIE ET LA PRÉPARATION DES ÉCHANTILLONS

- Préparation rapide de tous types de grains pour produire de la farine en vue de réaliser des tests.

“ Nous enseignons à nos étudiants, qui sont formés pour occuper des postes de gestion dans la meunerie et de la technologie des procédés, qu'il est essentiel d'obtenir des mesures précises tout au long du processus. L'Alveolab, le Mixolab 2 et le SDmatic 2 de KPM Analytics fournissent rapidement et efficacement ces mesures vitales.”

-Michael Weber, Principal of the Swiss School of Milling (St. Gallen, Switzerland)



Les Alveographes

L'outil standard de l'industrie pour mesurer les propriétés rhéologiques de la pâte, telles que la ténacité, l'extensibilité, l'élasticité et la force boulangère (conforme aux normes AACC, ICC, ISO et autres normes locales). Grâce à ces données, les meuniers et les boulangers peuvent prédire les performances des farines utilisées pour les produits de boulangerie, les pâtes, les biscuits et d'autres produits.



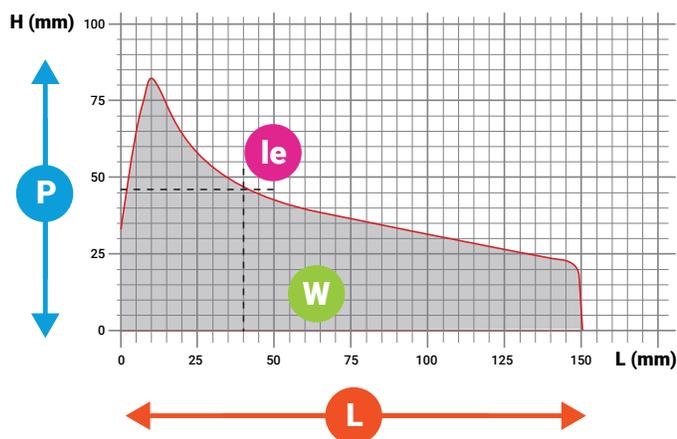
Alveolab®

- Tests et contrôles entièrement automatisés, incluant la gestion de la température et de l'hygrométrie.
- Logiciel intuitif et complet comprenant un outil de loi de mélange et une aide à la sélection de l'additif le plus approprié pour obtenir les valeurs cibles.
- Les protocoles additionnels incluent la possibilité de tester la farine à hydratation adaptée, ainsi que la capacité de tester les farines de blé complètes.



AlveoPC

- Conçu pour des environnements de laboratoire contrôlés.
- Comprend un mini-PC pour la collecte des données.
- Analyseur compact, économique, adapté à une utilisation sur paillasse.



CE QUE MESURE LA SÉRIE DE TESTS DE L'ALVÉOGRAPHE

- P : Ténacité (capacité à résister à la déformation)
- L : Extensibilité (volume maximal d'air que la bulle peut contenir)
- le : Indice d'élasticité, $le = P200/P$ (P200 : pression à 4 cm du début de la courbe)
- W : Force boulangère de la pâte (surface sous la courbe) ou valeur énergétique



Analyseur de pâte Mixolab 2

Simule les contraintes que subit la pâte au cours de son processus de fabrication. Il est programmé avec des protocoles pour comprendre le comportement de la pâte en évaluant la qualité des farines et leurs performances boulangères.



- Conforme aux normes internationales (ISO, AACC, ICC, et de nombreux organismes de normalisation locaux).
- Outil rhéologique idéal pour la farine de blé, le riz, les légumineuses, le gluten vital et de nombreuses autres matrices et ingrédients tels que la farine sans gluten, la farine de blé complète, les protéines, etc.
- Graphique intuitif de profilage pour l'inspection et la spécification de la qualité de la farine blanche.
- Création d'une base de données de protocoles de qualité des farines afin de vérifier la régularité des farines, d'évaluer l'impact des enzymes, de développer de nouvelles formulations de produits, etc.
- Tests automatisés pour caractériser la qualité de la farine ainsi que la qualité de la pâte (analyse en bord de ligne).

“ Nous envoyons généralement des échantillons de farine à un laboratoire externe pour des analyses de qualité, ce qui augmentait le coût et la complexité de notre processus. Le fait de réaliser cette analyse en interne avec Mixolab 2 a permis d'améliorer nos opérations à bien des égards.”

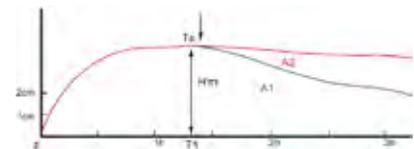
-Ivana Aničić, R&D Manager for Puratos Serbia

Analyseur de fermentation Rheo F4

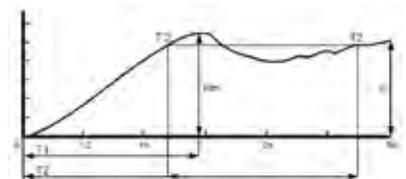
Le seul analyseur entièrement automatisé de l'industrie qui fournit toutes les mesures clés pour comprendre le comportement de la pâte pendant la fermentation.



- Mesure le développement de la pâte, la production de gaz, la porosité et la tolérance en un seul test.
- Détermine le temps de fermentation optimal d'une formulation de pâte, ce qui permet de réduire les coûts de temps et d'énergie.
- Sauvegarde les données de performance de la fermentation pour les comparer aux futures formulations de farine.



Courbe de production de gaz



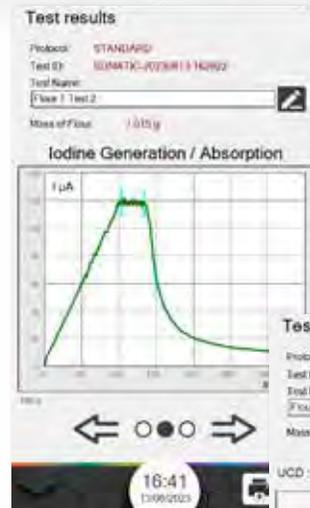
Courbe de développement de la pâte



SDmatic 2 Analyseur d'amidon endommagé

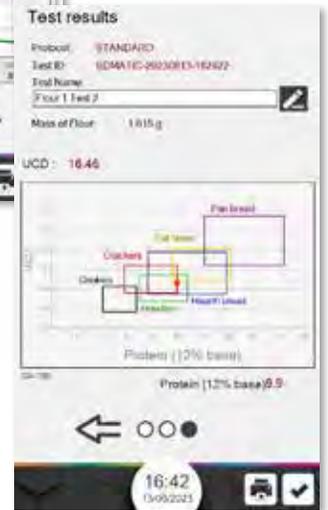
Un instrument simple et précis pour mesurer l'amidon endommagé dans les farines pour les industries de la meunerie et de la boulangerie.

- Comme l'amidon endommagé augmente la capacité d'absorption d'eau de la farine, cet analyseur aide les boulangers à mieux contrôler l'adhésivité de la pâte, ainsi que le volume du produit final.
- Analyse sans enzyme entièrement automatisée basée sur la méthode ampérométrique (Metcalf & Giles).
- Conforme aux normes internationales (NF EN ISO, ICC, AACC, et de nombreux organismes de normalisation locaux).



Exemple de résultats de tests d'endommagement de l'amidon.

Déterminez rapidement si les résultats d'amidon endommagé se situent dans la fourchette de vos produits de boulangerie idéaux.



DISPOSITIFS DE BROYAGE DE LA FARINE ET DE PRÉPARATION DES ÉCHANTILLONS



Moulin CD1

- Les réglages fixes garantissent la répétabilité et la reproductibilité des tests. Le moulin CD1 est donc idéal pour obtenir une farine dont la composition biochimique est contrôlée.
- Le seul moulin de laboratoire conforme au test Alvéographe à partir du grain de blé (ISO 27971).



LabMill

- Les réglables des cylindres garantissent une grande flexibilité d'utilisation.
- Les parties de broyage et de réduction sont indépendantes (ce qui permet de traiter 2 échantillons en simultanés).
- Idéal pour produire des farines adaptées (quantité et qualité) aux tests de panification et obtenir plus d'informations sur le comportement de la mouture, ce qui permet d'optimiser les réglages du moulin.

Analyseurs chimiques



La famille d'analyseurs automatiques de chimie humide à haut débit de KPM Analytics aide les laboratoires de recherche environnementale, des municipalités, des producteurs d'aliments et de boissons, et bien d'autres, d'améliorer leur efficacité opérationnelle. Des milliers d'organisations dans le monde entier utilisent les analyseurs séquentiels ou en flux continu, les réactifs et les systèmes en ligne de mesure du pH, de température et de potentiel oxyreduction (redox) de KPM Analytics.



ANALYSE DES PLANTES, DES SOLS ET DES ENGRAIS

- Optimiser les pratiques agricoles, assurer une bonne gestion des nutriments, améliorer la productivité des cultures et protéger l'environnement.



ANALYSE DE L'EAU ET DES BOISSONS

- Évaluer le pH, l'oxygène dissous, les impuretés, les acides, les sucres, la teneur en alcool et plusieurs autres paramètres afin de garantir le contrôle de la qualité et la conformité.



ANALYSE DES EXTRAITS ALIMENTAIRES

- Contribuer à garantir la sécurité et l'intégrité des produits alimentaires, protéger la santé des consommateurs et favoriser un étiquetage précis des produits.



TEST D'ACIDIFICATION

- Utilisé par les fabricants de ferments et de cultures starter pour la qualité des produits et le développement de nouvelles cultures pour l'industrie laitière et les aliments fermentés.



ANALYSEURS SEQUENTIELS DE CHIMIE HUMIDE

Les analyseurs séquentiels SmartChem®, disponibles en version de paillasse et autonome, SmartChem® offrent une solution fiable et pratique pour augmenter la productivité des laboratoires. La série SmartChem® est largement utilisée pour automatiser les tests de chimie humide effectués manuellement dans les laboratoires environnementaux, industriels et de recherche.

“ SmartChem® est un véritable bourreau de travail. Nous avons fait passer des milliers d'échantillons à travers notre instrument, de l'eau potable aux eaux usées.”

-Monica Bofani, Lab Manager, Lake County Health Department, Lake County, Illinois



SmartChem® 200

- Jusqu'à 200 tests par heure.
- 5 racks permettent le chargement continu d'échantillons (126 positions).
- Jusqu'à 16 réactifs embarqués.



SmartChem® 210

- Jusqu'à 300 tests par heure.
- 4 racks amovibles permettent le chargement continu des échantillons (60 positions).
- Jusqu'à 32 réactifs embarqués.



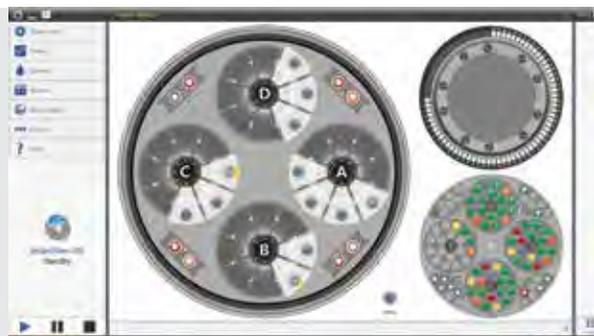
SmartChem® 450

- Jusqu'à 450 tests/heure.
- 4 racks permettent le chargement continu des échantillons (72 positions), ainsi que 28 positions supplémentaires pour les échantillons urgents, les calibrateurs et les contrôles.
- Jusqu'à 72 réactifs embarqués.



SmartChem® 600

- Jusqu'à 600 tests/heure (dont 120 pour le module EC (pH, conductivité et redox)).
- 2 carrousels indépendants accueillant 20 casiers de 10 positions chacun.
- Jusqu'à 100 réactifs embarqués.



Logiciel SmartChem® Pro

Le logiciel SmartChem Pro améliore l'expérience utilisateur grâce à une interface opérateur simplifiée, des ressources de dépannage embarquées, etc.



ANALYSEURS DE CHIMIE HUMIDE EN FLUX SEGMENTÉ

Série NexaFlo™

La série NexaFlo™ est parfaite pour les laboratoires nécessitant de faibles limites de détection en analyse de flux segmenté (SFA), notamment pour les tests marins et environnementaux visant à identifier des substances telles que l'ammoniac dans l'eau. Il automatise les tâches pour des opérations sans surveillance, utilise efficacement les réactifs et minimise les déchets. La série NexaFlo™ prend en charge jusqu'à 14 consoles pour améliorer le flux de travail, maintenir la précision et la sécurité, et moderniser les opérations de laboratoire.

- Console analytique dédiée aux méthodes pour un débit élevé ; jusqu'à 120 échantillons/heure avec l'échantillonneur automatique.
- Logiciel avancé gérant tous les paramètres sur tous les canaux. Prend en charge les méthodes EPA / ISO pour différentes matrices.
- Maintenance simplifiée, avec des indicateurs d'état intégrés pour signaler quand une unité nécessite un entretien.



NexaFlo™ 400 (à gauche) et NexaFlo™ 450 (à droite).

ANALYSEURS DE CHIMIE HUMIDE EN FLUX CONTINU (CFA) FUTURA

FUTURA Analyseur CFA et passeur d'échantillons

Les analyseurs à flux continu (CFA) de FUTURA constituent une solution complète et fiable pour tester divers paramètres dans l'eau de mer, l'eau potable, les eaux usées, les échantillons environnementaux, les sols, les aliments, les boissons, et bien d'autres matrices.



- Conception et logiciel avancés dédiés à la technologie CFA, garantissant les niveaux de détection les plus faibles.
- Comprend une gamme d'échantillonneurs automatiques pour répondre aux besoins actuels et futurs de votre laboratoire, ainsi qu'une fonctionnalité d'arrêt automatique pour des opérations fiables, non surveillées, et des tests nocturnes.
- Jusqu'à 120 échantillons/heure (avec passeur d'échantillons) pour un échantillonnage à haut débit, offrant une automatisation complète pour les analyses chimiques routinières et complexes.

SURVEILLANCE DE LA FERMENTATION DES BACTÉRIES LACTIQUES

Série iCinac

La série iCinac est une solution unique conçue pour surveiller l'activité d'acidification des bactéries lactiques, ainsi que le suivi simultané du pH, de la température et du potentiel de réduction de l'oxydation (ORP). La série iCinac est utilisée par les fabricants de ferments et de cultures starter, à la fois pour le contrôle de la qualité des produits et pour le développement de nouvelles cultures pour les industries laitière et aliments fermentés. Des options avec ou sans fil sont disponibles avec différents canaux pour analyser plusieurs échantillons à la fois.



Nous nous engageons à ce que votre opération se déroule sans heurts, du début à la fin

Chez KPM Analytics, notre objectif est de fournir à votre organisation un support complet grâce à nos équipes de service client hautement qualifiées et à notre réseau mondial de partenaires distributeurs. Chaque équipement et chaque application sont assortis d'offres de support spécifiques afin de tirer le meilleur parti de votre investissement :



Mise en service sur le terrain et formation

- L'équipe d'ingénieurs qualifiés de KPM offre conseils professionnels et expertise pour assurer un processus sans faille.



Mise en service à distance

- Dans certains cas, la mise en service à distance constitue une méthode plus simple et plus économique pour préparer votre équipement KPM à l'utilisation.



Assistance et dépannage à distance

- Pour minimiser les temps d'arrêt, le support à distance de KPM est disponible pour aider les entreprises à résoudre rapidement les problèmes et à réduire les coûts.



Étalonnage annuel et maintenance préventive

- KPM offre divers services annuels (sur le terrain et au dépôt) afin de s'assurer que l'équipement fonctionne selon les normes de l'usine.



Réparation en atelier dans les centres de service mondiaux

- Pour les problèmes qui ne peuvent être résolus sur place ou à distance, notre réseau mondial est disponible pour inspecter, réparer et renvoyer votre équipement dans les meilleurs délais.



Supports de formation

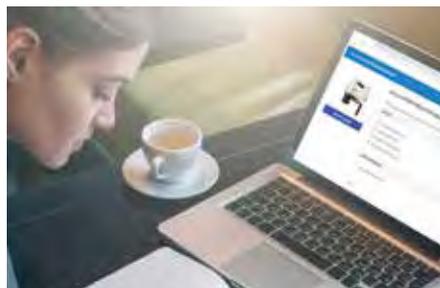
- Des recommandations de "meilleures pratiques" aux guides de démarrage rapide et d'entretien, KPM fournit aux clients les outils dont ils ont besoin pour réussir.



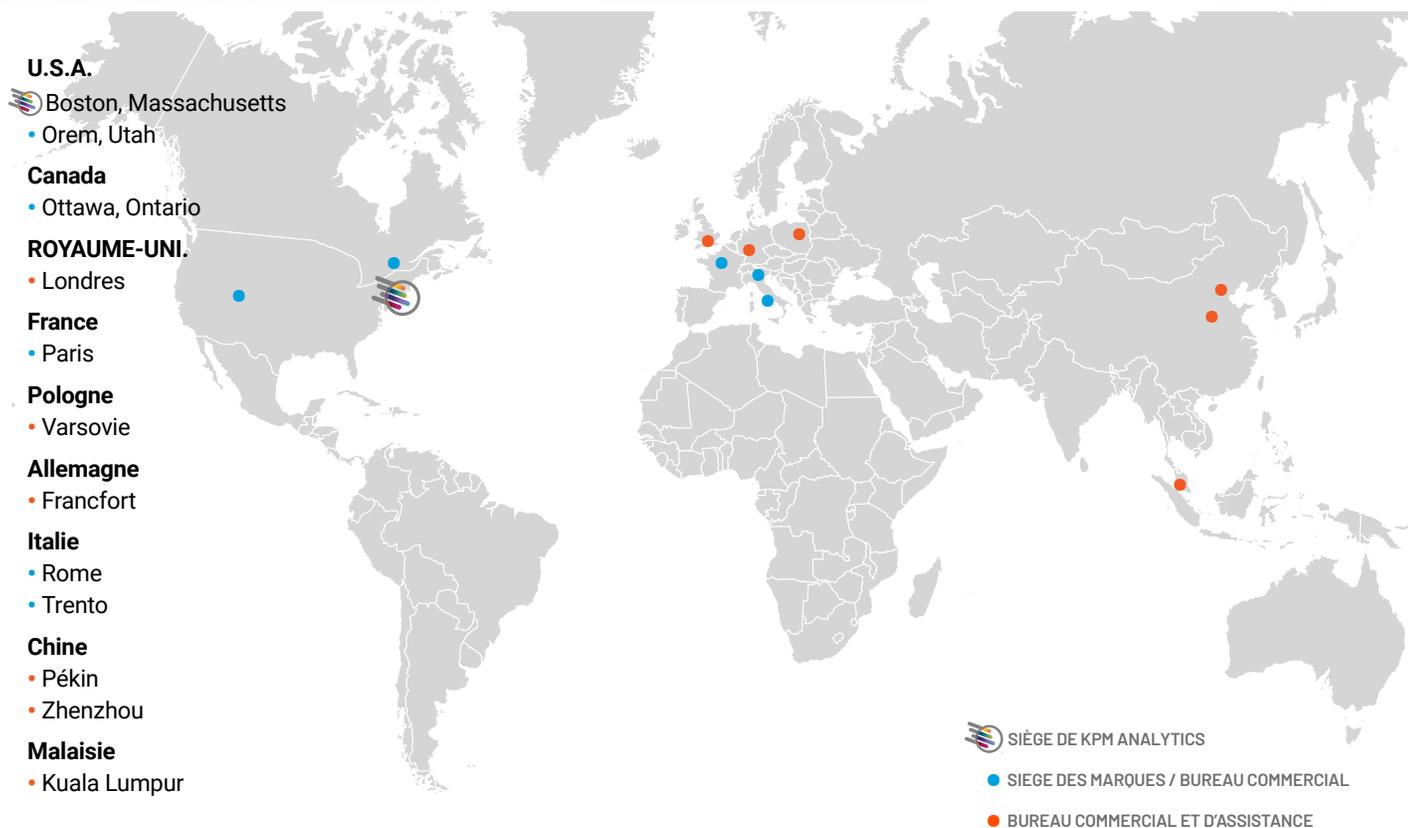
COURS À LA DEMANDE POUR LES MARQUES DE PRODUITS KPM

La KPM Academy est une plateforme de formation en ligne qui offre un support pour la formation sur les produits et la maintenance de nos solutions d'analyse. Votre licence KPM Academy comprend :

- Formation sur les produits par des experts
- Formation du personnel pour les nouvelles recrues ou les employés en reconversion
- Formation de remise à niveau
- Mise à jour des procédures, y compris la maintenance préventive
- Cours à la demande



NOTRE RÉSEAU MONDIAL DE SERVICE ET D'ASSISTANCE



Collaborer avec KPM, c'est bénéficier d'un partenaire pour toute la durée de vie de votre équipement et au-delà. Discutons ensemble de la façon dont nous pouvons vous aider à relever vos défis de production et à protéger la valeur de votre marque.

CONTACTEZ-NOUS DÈS AUJOURD'HUI :

www.kpmanalytics.com
sales@kpmanalytics.com
service@kpmanalytics.com
+1 774.399.0500