SpectraStar™ XT-F

ANALYSEUR DE BLÉ ET DE FARINE

Analyseur de blé, farine et produits dérivés

Le SpectraStar XT-F est un analyseur complet pour l'analyse rapide du blé, de la farine, et des sous-produits, en production ou dans un laboratoire de contrôle qualité.

TECHNOLOGIE EPROUVÉE

L'analyseur SpectraStar XT-F utilise un monochromateur à balayage et une technologie proche infrarouge (NIR) éprouvée pour fournir des résultats très précis aux meuniers et aux boulangers. Les analyseurs NIR sont utilisés quotidiennement dans des milliers de sites pour garantir la qualité tout au long du processus de production.

PRÊT À L'EMPLOI AVEC LES ACCESSOIRES D'ÉCHANTILLONS ET LES CALIBRATIONS

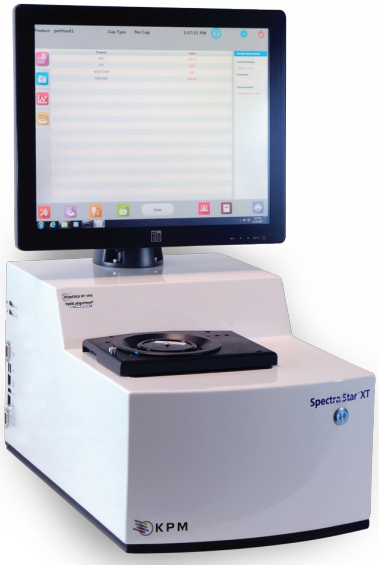
L'ensemble analyseur SpectraStar™ XT-F est fourni avec les accessoires pour échantillons et les étalonnages nécessaires aux meuniers et aux boulangers. Pour les grains de blé entiers, les étalonnages de protéines et d'humidité garantissent la qualité du blé réceptionné et surveillent les processus de mouillage. Pour la farine finie, les étalonnages NIR de l'humidité, des protéines et des cendres fournissent des informations essentielles pour le contrôle qualité de routine et la conformité réglementaire. Les utilisateurs peuvent acheter des étalonnages prêts à l'emploi individuellement par paramètre (comme l'humidité ou les protéines) ou sous forme de packs de produits prédéfinis sur le **KPM Web Store.**

FACILITÉ DE MISE EN ŒUVRE ET D'EXPLOITATION

Le SpectraStar XT-F est un analyseur prêt à l'emploi qui s'adapte facilement à presque toutes les situations d'analyse. Le boîtier étanche et l'écran tactile sont idéaux pour les environnements poussiéreux comme les minoteries et les zones de réception des matières premières. Grâce à ses fonctions avancées de gestion des échantillons et de création de rapports, cet analyseur est également adapté pour le laboratoire de contrôle qualité. Le SpectraStar XT-F est exploité par UScan™, un logiciel intégrant une interface graphique intuitive et une base de données SQL fiable pour la gestion des données. Conçu pour être facile à utiliser, UScan ne nécessite qu'une formation minimale et les opérateurs de routine peuvent être complètement formés en 15 minutes pour fournir des résultats précis et indépendants de l'opérateur.

APPLICATIONS

- Tester la qualité du blé à réception
- Contrôler le processus de conditionnement du blé
- Évaluer les différentes farines de passage pour assurer des conditions de mouture optimales
- Contrôler la teneur en cendres pour optimiser l'extraction et augmenter la production
- Valider la qualité finale de la farine
- Contrôler la qualité des produits dérivés



CARACTÉRISTIQUES DU SPECTRASTAR XT-F :

- Interface à écran tactile
- Logiciel intuitif
- Résultats par échantillon, historique ou carte de contrôle
- Résultats indépendants de l'opérateur
- Disponible avec le logiciel de gestion dans le cloud KPMLink® pour garantir que tous les analyseurs d'une organisation fonctionnent selon des normes exactes
- Disponible avec la plateforme d'étalonnage NIR UCAL™ 5, un logiciel puissant et convivial qui simplifie la création, la validation et le déploiement d'étalonnages NIR personnalisés



INFORMATIONS POUR LA COMMANDE

Le SpectraStar XT-F est un analyseur comprenant les accessoires d'échantillonnage et les calibrations nécessaires aux meuniers et aux boulangers. Les calibrations comprennent: les grains de blé entier (humidité et protéines), le blé broyé, les sons, les remoulages et fractions intermédiaires (humidité, protéines et fibres), la farine finie (humidité, protéines, cendres, amidon endommagé, absorption d'eau, paramètres rhéologiques).

Numéro de pièce	Description
US-SPSR-XTF	Analyseur NIR SpectraStar XT-F comprenant un monochromateur, une configuration à fenêtre supérieure rotative, un ordinateur Windows 10 intégré avec écran tactile de 17", le logiciel UScan, un adaptateur multi-coupelle, une coupelle pour l'analyse de la farine et produits dérivés, une grande coupelle pour l'analyse des grains, et des étal-ons TAS. Calibrations pour les grains de blé entiers, le blé broyé, les produits dérivés et la farine finie.

OPTIONS DE CALIBRATIONS

Numéro de pièce	Description
US-CALB-1000	Calibration supplémentaire Unity pour un seul type de produit, humidité, protéine, et/ou huile. Voir la liste séparée des produits disponibles.

ACCESSOIRES

une variété d'accessoires pour les échantillons et les logiciels est disponible

Numéro de pièce	Description
US-LGOP-0001	Grande coupelle avec piston
US-RTIR-0016	Bague d'échantillonnage pour grande coupelle
US-SRCP-0025A	Petite coupelle ronde, hauteur 25 mm
US-ISIH-0307	Coupelle à anneau
KPMLink-0001	Une (1) année de licence utilisateur KPMLink® et une licence instrument, accès à la formation via la KPM Academy pour un utilisateur.
KPMLink-0002	Licence utilisateur KPMLink® supplémentaire
EM-10	Etuve pour la mesure de l'humidité de référence



SPÉCIFICATIONS

Source de lumière	Lampe halogène au tungstène avec une durée de vie moyenne de 10 000 heures, remplaçable par l'utilisateur.
Mode de mesure	Réflectance
Détecteur	Détecteur à portée étendue InGaAs de haute performance
Largeur de bande optique	10,0 ± 0,3 nm Largeur à mi-hauteur réelle
Gamme d'absorbance	Jusqu'à 3 UA
Temps d'analyse	10 - 60 sec.
Précision de la longueur d'onde	< 0,02 nm par rapport au matériau de référence standard
Précision de la longueur d'onde	< 0.005 nm
Gamme de longueurs d'onde	1400 - 2600 nm
Nombre de points de données	1200
Bruit photométrique pleine gamme	< 20 µAu
Carter appareil	Aluminium, complètement étanche, sans ventilation ni ventilateur.
Conforme à la norme ISO 12099	Aliments pour animaux, céréales et produits céréaliers broyés
Ordinateur intégré	Windows 10 Professionnel, disque dur SSD
Mise en réseau	Compatible LIMS, port HDMI, 4 ports USB
Température ambiante	1 - 40°C
Humidité ambiante	< 95% RH, < 85% RH recommandé

KPM Analytics
8 Technology Drive | Westborough, MA 01581 USA
Phone: +1 774.399.0500
www.kpmanalytics.com | sales@kpmanalytics.com

Protégé par KPMCare
kpmanalytics.com/KPMCare

©Copyright 2026. All rights reserved. 07.005.0222.FR.v5