SpectraStar™ XT-F

ANALIZZATORE DI GRANO E FARINA

Analizzatore di farina, grano e sottoprodotti del grano

Lo SpectraStar XT-F è un pacchetto completo per l'analisi rapida di farina, grano e sottoprodotti in linea o in laboratorio.



TECNOLOGIA COMPROVATA

L'analizzatore SpectraStar XT-F utilizza un monocromatore a scansione e la comprovata tecnologia del vicino infrarosso (NIR) per fornire risultati altamente accurati sia per i mugnai che per i panettieri. Gli analizzatori NIR sono affidabili ogni giorno in migliaia di siti per garantire la qualità attraverso l'intero processo di produzione.

PRONTO ALL'USO CON PORTA CAMPIONI E CALIBRAZIONI

Il pacchetto dell'analizzatore SpectraStar™ XT-F è completo degli accessori per campioni e delle calibrazioni necessari per mugnai e panificatori. Per i chicchi di frumento interi, le calibrazioni per proteine e umidità garantiscono la qualità del frumento in ingresso e monitorano i processi di condizionamento. Per la farina finita, le calibrazioni NIR per umidità, proteine e ceneri forniscono informazioni essenziali per il controllo qualità di routine e la conformità normativa. Gli utenti possono acquistare calibrazioni pronte all'uso singolarmente per parametro (come umidità o proteine) oppure in pacchetti di prodotti predefiniti sul **KPM Web Store.**

FACILE INSTALLAZIONE E FUNZIONAMENTO

Basato su un design stand-alone, lo SpectraStar XT-F è un analizzatore plug and play che si adatta facilmente a quasi tutte le necessità analitiche. La scocca ermetica e il display touch screen sono ideali per ambienti polverosi come i mulini e le aree di ricezione delle materie prime. La gestione avanzata dei campioni e le funzioni di reporting fanno sì che questo analizzatore sia pronto anche per il laboratorio di analisi della qualità.

Lo SpectraStar XT-F è controllato da UScan™, un pacchetto software che incorpora un'interfaccia grafica intuitiva e un affidabile database SQL per la gestione dei dati. Progettato per la facilità d'uso, UScan richiede una formazione minima e gli operatori possono essere completamente addestrati in 15 minuti, dopo i quali potranno produrre risultati accurati e indipendenti dall'operatore.

APPLICAZIONI:

- Testare la qualità del grano in arrivo
- Monitorare il trattamento di tempra
- Valutare i flussi di processo per assicurare condizioni di macinazione ottimali
- Monitorare il contenuto di ceneri per ottimizzare l'estrazione e aumentare la produzione
- Convalidare la qualità finale della farina
- Testare la qualità dei sottoprodotti della macinazione

FACILE UTILIZZO

- Interfaccia touch screen
- Software grafico intuitivo
- Possibilità di vedere i risultati di un singolo campione, lo storico analisi o la carta di controllo
- Risultati indipendenti dall'operatore
- Disponibile con il software di gestione basato su cloud KPMLink® per garantire che tutti gli analizzatori di un'organizzazione operino secondo standard precisi
- Disponibile con la piattaforma di calibrazione NIR UCAL™ 5, un software potente e facile da usare che semplifica la creazione, la validazione e l'implementazione di calibrazioni NIR personalizzate



DATI TECNICI

Lo SpectraStar XT-F include l'analizzatore e tutti gli accessori e le calibrazioni necessarie a mugnai e panettieri. Le calibrazioni includono: grano intero (umidità e proteine), grano macinato, crusca, farinetta e farinaccio (umidità, proteine e fibre), farina finita (umidità, proteine, ceneri, danni all'amido, assorbimento di acqua, parametri reologici).

Codice prodotto	Descrizione
US-SPSR-XTF	Analizzatore NIR SpectraStar XT-F con monocromatore, configurazione a finestra superiore rotante, computer Windows 10 incorporato con touch screen da 17", software UScan, adattatore multi-cup, anello per coppa ad anello/coppa per polvere, grande coppa aperta con stantuffo e anello per campioni e standard TAS. Calibrazioni per chicchi di grano intero, grano macinato e sottoprodotti, e farina finita.

OPZIONI DI CALIBRAZIONE

Codice prodotto	Descrizione
US-CALB-1000	Calibrazione aggiuntiva per singolo tipo di prodotto, umidità, proteine e/o olio. Vedere la lista separata per i prodotti disponibili.

ACCESSORI *Sono disponibili una varietà di accessori per campioni e software*

Codice prodotto	Descrizione
US-LGOP-0001	Grande tazza aperta con stantuffo
US-RTIR-0016	Grande anello di campionamento a coppa aperta
US-SRCP-0025A	Tazza rotonda piccola, altezza 25 mm
US-ISIH-0307	Tazza ad anello
KPMLink-0001	Un (1) anno di licenza utente KPMLink® e una licenza strumento, accesso al corso di formazione tramite la KPM Academy per un utente.
KPMLink-0002	Licenza utente aggiuntiva KPMLink®
EM-10	Forno di essiccamento per misure di riferimento



SPECIFICHE

Fonte di luce	Lampada alogena al tungsteno con MTBF di 10.000 ore, sostituibile dall'utente
Metodo di misura	Riflettanza
Detector	Detector ad alte prestazioni a gamma estesa InGaAs ultra-raffreddato
Larghezza di banda ottica	10,0 ± 0,3 nm FWHM effettivo
Assorbanza	Fino a 3 AU
Velocità di analisi	10 - 60 sec.
Accuratezza della lunghezza d'onda	< 0,02 nm al materiale di riferimento standard tracciabile
Precisione della lunghezza d'onda	< 0,005 nm
Gamma di lunghezza d'onda	1400 - 2600 nm
Numero di informazioni per ogni scansione	1200
Rumorosità	< 20 µAu
Scocca strumento	Alluminio verniciato a polvere, completamente sigillato, senza ventilazione o ventola
Conformità a ISO 12099	Mangimi animali, cereali e prodotti a base di cereali macinati - Linee guida per l'applicazione della spettrometria nel vicino infrarosso
Computer incorporato	Windows 10 Professional, SSD
Networking	Compatibile LIMS, porta HDMI, 4 porte USB
Temperatura ambiente	1 - 40°C
Umidità ambientale	< 95% RH, < 85% RH raccomandato

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

Protetto da KPMCare
kpmanalytics.com/KPMCare

© Copyright 2026. All rights reserved. 01.005.0222.IT.v5