SpectraStar™ XT-F

ANALIZATOR PSZENICY I MĄKI

Analizator mąki, pszenicy i produktów pochodnych z pszenicy

SpectraStar XT-F jest kompletnym analizatorem do szybkiej analizy mąki, pszenicy i produktów pochodnych przy linii produkcyjnej lub w laboratorium kontroli jakości.



SPRAWDZONA TECHNOLOGIA

SpectraStar XT-F wykorzystuje monochromator skanujący i sprawdzoną technologię bliskiej podczerwieni (NIR), w celu zapewnienia bardzo dokładnych wyników zarówno dla młynarzy, jak i piekarzy. Analizatory NIR są stosowane codziennie w tysiącach miejsc w celu zapewnienia jakości w całym procesie produkcji.

GOTOWY DO UŻYTKU Z NACZYNIEM NA PRÓBKĘ ORAZ KALIBRACJAMI

Zestaw analizatora SpectraStar™ XT-F zawiera akcesoria do próbek oraz kalibracje niezbędne dla młynarzy i piekarzy. W przypadku całych ziaren pszenicy kalibracje białka i wilgotności zapewniają jakość przyjmowanej pszenicy i monitorują procesy kondycjonowania. W przypadku gotowej mąki kalibracje NIR wilgotności, białka i popiołu dostarczają informacji niezbędnych do rutynowej kontroli jakości i zapewnienia zgodności z przepisami. Użytkownicy mogą kupować gotowe do użycia kalibracje pojedynczo według parametru (np. wilgotność lub białko) albo w predefiniowanych pakietach produktowych w sklepie **KPM Web Store.**

ŁATWE WDROŻENIE I OBSŁUGA

Analizator SpectraStar XT-F bazujący na wolnostojącej konstrukcji jest analizatorem typu “plug and play”, który z łatwością dopasuje się do niemal każdej sytuacji analitycznej. Uszczelniona obudowa i ekran dotykowy są idealne dla środowisk o dużym zapyleniu, takich jak młyny mączne i obszary odbioru surowców. Zaawansowane funkcje zarządzania próbką i raportowania oznaczają, że analizator ten jest również gotowy do pracy w laboratorium kontroli jakości.

SpectraStar XT-F jest obsługiwany przez program UScan™, pakiet oprogramowania zawierający intuicyjny interfejs graficzny i niezawodną bazę danych SQL do zarządzania danymi. Oprogramowanie UScan, zostało zaprojektowane z myślą o łatwości użytkowania, wymaga minimalnych szkoleń a każdego operatora można całkowicie przeszkolić w ciągu 15 minut, aby uzyskać dokładne, niezależne od operatora wyniki.

ZASTOSOWANIE:

- Badanie jakości przychodzącej pszenicy
- Monitorowanie procesu temperowania
- Ocena strumieni procesowych w celu zapewnienia optymalnych warunków mielenia
- Monitorowanie zawartości popiołu w celu optymalizacji ekstrakcji i zwiększenia produkcji
- Zatwierdzanie (walidacja) końcowej jakości mąki
- Badanie jakości produktów pochodnych przemiału

PROSTA OBSŁUGA

- Interfejs ekranu dotykowego
- Intuicyjne oprogramowanie graficzne
- Wyniki pojedynczych próbek, historia lub prezentacja wyników w formie “SPC Chart”
- Wyniki niezależne od operatora
- Dostępne wraz z oprogramowaniem do zarządzania w chmurze KPMLink®, aby zapewnić, że wszystkie analizatory w organizacji działają zgodnie ze ściśle określonymi standardami

Dostępne wraz z platformą kalibracyjną NIR UCAL™ 5, zaawansowanym i łatwym w obsłudze oprogramowaniem, które upraszcza tworzenie, walidację i wdrażanie niestandardowych kalibracji NIR



INFORMACJE DOTYCZĄCE ZAMAWIANIA

Spektrofotometr SpectraStar XT-F dostarczany jest w pakiecie z akcesoriami do próbek i kalibracjami potrzebnymi młynarzom i piekarzom. Kalibracje obejmują: całe ziarna pszenicy (wilgotność i białko), zmieloną pszenicę, otręby, śruty i red dog (wilgotność, białko i włókno), gotową mąkę (wilgotność, białko, popiół, uszkodzenia skrobi, absorpcja wody, parametry reologiczne).

Numer części	Opis
US-SPSR-XTF	Analizator NIR SpectraStar XT-F z wbudowanym monochromatorem, konfiguracja z obrotowym oknem górnym, wbudowany komputer z systemem Windows 10 i 17-calowym ekranem dotykowym, oprogramowanie UScan, adapter do wielu naczyń, pierścień naczynia proszkowego, duże otwarte naczynie z pokrywką i pierścieniem na próbkę oraz wzorce TAS. Kalibracje dla całych ziaren pszenicy, mielonej pszenicy i produktów ubocznych oraz gotowej mąki.

OPCJE KALIBRACJI

Numer części	Opis
US-CALB-1000	Dodatkowa kalibracja Unity dla pojedynczego typu produktu, wilgotności, białka i/lub oleju. Zobacz oddzielną listę dostępnych kalibracji dla różnych produktów.

AKCESORIA *Dostępne są różne akcesoria do próbek i oprogramowania*

Numer części	Opis
US-LGOP-0001	Duże otwarte naczynie z pokrywką
US-RTIR-0016	Pierścień dla dużego otwartego naczynia
US-SRCP-0025A	Małe okrągłe naczynie, wysokość 25 mm
US-ISIH-0307	Pierścień dla naczynia
KPMLink-0001	Roczna licencja użytkownika KPMLink® i jedna licencja na urządzenie, dostęp do kursu szkoleniowego za pośrednictwem Akademii KPM dla jednego użytkownika.
KPMLink-0002	Dodatkowa licencja użytkownika KPMLink®
EM-10	Piec do suszenia próbek w celu uzyskania referencyjnych wartości dla wilgotności



SPECYFIKACJA

Źródło światła	Wolframowa lampa halogenowa o współczynniku MTBF 10 000 godzin, możliwa do wymiany przez użytkownika
Tryb pomiaru	Odbiciowy
Detektor	Wysokowydajny, ultrachłodzony detektor InGaAs o rozszerzonym zasięgu
Szerokość pasma optycznego	10,0 ± 0,3 nm FWHM
Zakres absorbancji	Do 3 AU
Czas analizy	10 - 60 sek.
Dokładność długości fali	< 0,02 nm do identyfikowalnego standardowego materiału odniesienia
Precyzja długości fali	< 0,005 nm
Zakres długości fali	1400 - 2600 nm
Liczba punktów danych	1200
Pełny zakres szumu fotometrycznego	< 20 µAu
Walizka na instrumenty	Malowane proszkowo aluminium, całkowicie szczelne, bez wentylacji lub wentylatora
Zgodność z normą ISO 12099	Pasze zwierzęce, zboża i produkty zbożowe mielone - Wytyczne do stosowania spektrometrii w bliskiej podczerwieni
Wbudowany komputer	Windows 10 Professional, SSD
Tworzenie sieci	Zgodność z LIMS, port HDMI, 4 porty USB
Temperatura pracy	1 - 40°C
Wilgotność otoczenia	< 95% RH, zalecane < 85% RH

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

Chroniony przez KPMCare
kpmanalytics.com/KPMCare

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