

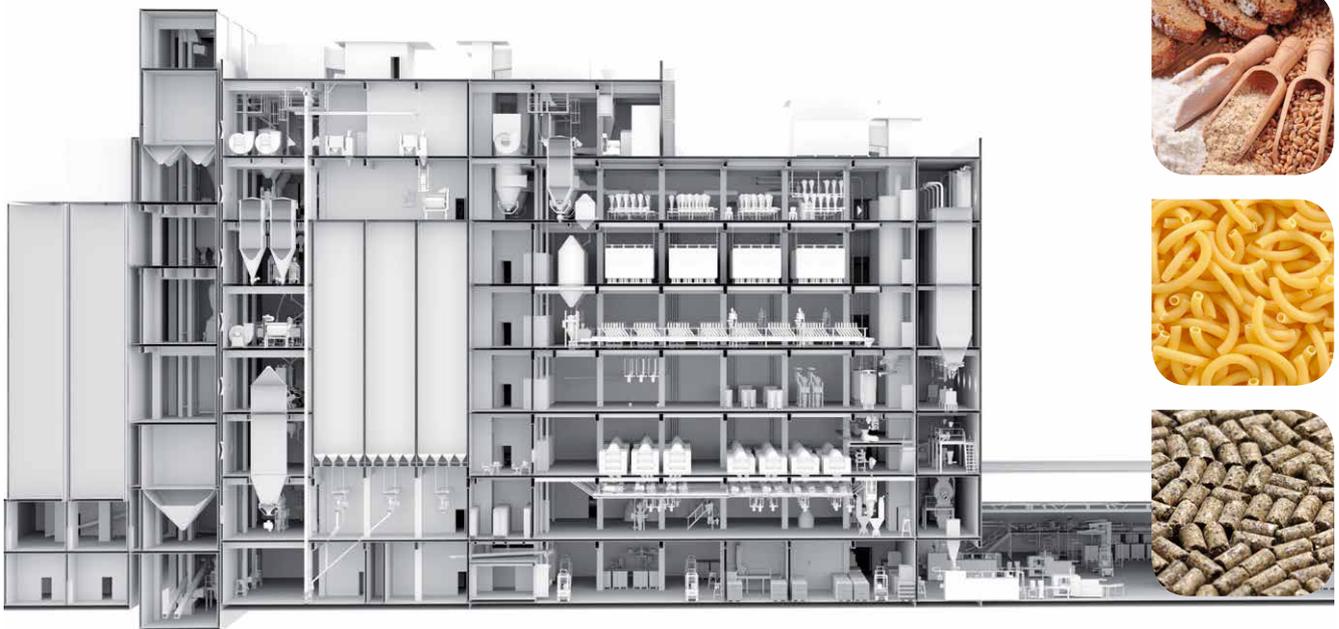


Monitoreo y control
de procesos
en tiempo real.

NIR Multi Online Analyser.

Aseguramiento instantáneo de la calidad del proceso y producto.

El Analizador NIR Multi Online de Bühler permite el análisis de la calidad, en tiempo real y eficiente en costo, desde la materia prima hasta el producto final. El control preciso y continuo de la producción asegura una óptima calidad y ahorro de recursos. Con la tecnología NIR de Bühler, un espectrómetro evalúa hasta 6 puntos de medición.



Monitoreo en línea del proceso, desde la entrada hasta el producto final.

Resultados rápidos y confiables.

El Analizador NIR Multi Online Analyser sobresale por su confiabilidad, durabilidad, y facilidad de uso:

- Provisión de aplicaciones precalibradas desde la extensa base de datos de Bühler.
- Sólo el cabezal del sensor está expuesto al exigente entorno productivo, y su robustez le permite proporcionar mediciones estables.
- El armario de control mantiene los componentes ópticos y electrónicos aislados del polvo y los cambios ambientales, asegurando la total estabilización.
- El tamaño de los cabezales permite que sean instalados en plantas de producción preexistentes (tubos de gravedad, balanzas y mezcladoras).

Sus beneficios.

- Resultados de medición fiables desde el primer día
- Producción uniforme con documentación completa y trazabilidad
- Optimice la calidad del producto y el rendimiento en tiempo real
- De fácil mantenimiento y aprendizaje

Aumente la eficiencia con **tecnología NIR de última generación.**



El compacto cabezal del sensor NIR permite su instalación en plantas de producción preexistentes.



Mediciones NIR de alta precisión para una optimización continua de mezclas.

Software y automatización MultiNIR.

MultiNIR ofrece una interfaz de usuario clara y completa mostrando los valores actuales y gráficos de tendencias históricas de todos los puntos de medición.

Permite el envío de avisos si la calidad del producto se sale de las especificaciones de la receta.

NIR Multi Online Analyser brinda información precisa para un control automático e inteligente del contenido de humedad, proteínas, grasa y cenizas.

El sistema se puede utilizar como solución independiente o integrarse en un control de procesos.

Compatibilidad y flexibilidad.

NIR Multi Online Analyser se puede aplicar en hasta seis posiciones de medición. También puede combinarse con el Sistema de Medición en Línea de Color y Motas.

Calibraciones y servicios de Bühler.

El alcance de suministro incluye aplicaciones precalibradas desarrolladas y mantenidas por Bühler.

La amplia experiencia permite aplicaciones fiables y listas para usar, como distintos granos de cereales y sus productos, midiendo parámetros de calidad tradicionales como el contenido de proteínas, humedad, grasa y cenizas. También están disponibles otras propiedades.

Bühler ofrece soporte continuo para mantener su NIR Multi Online al máximo rendimiento. Los servicios incluyen calibración, actualizaciones de software, mantenimiento de hardware y entrenamiento adicional.

Ejemplo de aplicaciones y propiedades.



Granos		
Trigo blando/duro, centeno, cebada, avena y maíz¹		
Humedad	%	7 – 19
Proteína	% bs	7 – 17
Grasa bruta ¹	% bs	2 – 6
Producto del grano		
Sémola de trigo, harina de trigo y centeno, salvado²		
Humedad	%	6 – 17
Proteína	% bs	5 – 23
Ceniza	% bs	0,3 – 2,5
Gluten húmedo	% bh	10 – 45
Almidón ²	% bs	5 – 80
Granos y harina de maíz		
Humedad	%	7 – 15
Proteína	% bs	4 – 14
Grasa bruta	% bs	0 – 16
Fibra	% bs	0 – 5
Pienso animal		
Harina y pellets		
Humedad	%	6 – 16
Proteína	% bs	9 – 54
Grasa bruta	% bs	2 – 13
Producto de semillas oleaginosas		
Harina de extracción de colza y soja		
Humedad	%	4 – 14
Proteína	% bs	30 – 60
Grasa bruta	% bs	1 – 6

Datos técnicos.

Cabezal del sensor	An x Al x L mm	100 x 190 x 80
Unidad de control (con armario)	An x Al x L mm	800 x 1300 x 505
Tecnología		Matriz de diodos
Gama de longitud de ondas	nm	850 – 1650
Sonda en condiciones ambientales	°C	-20 a +50
Armario en condiciones ambientales	°C	+10 a +40
Duración de la medición	s	0,5 – 2
Distancia máxima del armario al sensor	m	200



Opción de medición de colores y motas.

El MYHB opcional proporciona mediciones de alta precisión del color del producto y clasificación de motas. Los cabezales de los sensores de color se calibran, entre otros, en el espectrofotómetro Minolta mediante el espacio de color CIE 1976 (L*, a*, b*) para mediciones de colores y clasificación de motas marrones y negras por tamaño en harina de trigo blanda/dura y sémola.

Bühler AG

CH-9240 Uzwil
Suiza

T +41 71 955 11 11
F +41 71 955 33 79

info@buhlergroup.com
buhlergroup.com

MYRG es 0819 Z&B 193052