



## INDUSTRIA DOLCIARIA CONTROLLO QUALITÀ A REGOLA D'ARTE

SPECTRASTAR XT sviluppato per l'industria dolciaria, rappresenta la più evoluta linea di analizzatori NIR per l'analisi rapida di materie prime e prodotti finiti

Pacchetto calibrazioni preinstallato e pronto all'uso per l'analisi rapida di

PREPARAZIONE  
 DEL CAMPIONE  
 IN ANALISI  
 SECCO E  
 MACINATO  
 O TAL QUALE

MATRICE	UMIDITÀ	PROTEINE	LIPIDI	LATTOSIO	CENERI	ZUCCHERI
Farina di Grano Duro	☞	☞			☞	
Farina di Grano Tenero	☞	☞			☞	
Uova in polvere		☞	☞			
Cioccolato	☞		☞	☞		☞
Latte scremato in polvere	☞		☞	☞		
Latte intero in polvere	☞		☞	☞		
Sieroproteine concentrate	☞		☞	☞		
Proteine concentrate del latte MPC 56	☞	☞	☞			
Proteine concentrate del latte MPC 70	☞	☞	☞			



## MASSIMA CONVENIENZA

- ✔ Analisi di 1 campione in 30 secondi
- ✔ Bassi consumi
- ✔ Rapido ritorno d'investimento

## MASSIMA AFFIDABILITA'

- ✔ Analisi rapide validate in riferimento a laboratori accreditati
- ✔ Analizzatore conforme a ISO 12099
- ✔ Celle di campionamento di diversi diametri
- ✔ Tecnologia TAS - TRUE NIR
- ✔ Range spettrale operativo più ampio del mercato con scansioni fino a 2600 nm

## INTERFACCIA CON LIMS AZIENDALE

- ✔ 5 porte usb
- ✔ 2 porte Ethernet
- ✔ 1 porta seriale

## TEAM di ASSISTENZA TECNICA e APPLICATIVA

- ✔ Garanzia di supporto tempestivo ed affidabile anche per sviluppo nuove calibrazioni e corsi sulla spettroscopia NIR

## SEMPLICITA' D'USO

- ✔ PC e Monitor touch screen integrati
- ✔ Installazione in laboratorio o at-line in produzione
- ✔ Software di nuova generazione intuitivo e a portata di ogni operatore.

