



**INDUSTRIA PASTARIA
 CONTROLLO QUALITÀ
 A REGOLA D'ARTE**

SPECTRASTAR XT sviluppato per l'industria pastaria, 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	GLUTINE	CENERI	AMIDO	STEROLI
Farina di Grano Tenero	☞	☞		☞	☞		
Semola di Grano Duro	☞	☞		☞	☞		
Cruscami	☞	☞		☞	☞	☞	
Farinaccio	☞	☞		☞	☞	☞	
Pasta di Grano Duro	☞	☞		☞	☞		
Pasta all'uovo	☞	☞	☞		☞		
Misto d'uovo	☞	☞	☞				☞



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

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.

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

