

O bom gosto vem com ótima  
receita e ótima qualidade





## O que ele faz por você

O **SpectraAnalyzer FARINHA** - Instrumento de Análise de Farinha, é a solução ideal para análises de rotina dos principais parâmetros de qualidade durante a produção de farinha e amido.

Nas operações modernas de moagem, são necessárias soluções de análise de confiança e precisas para fornecer aos clientes produtos de amido e amido da mais alta e - o que é mais importante - qualidade consistente. Para ser o mais competitivo no mercado mundial, altos rendimentos consistentes, alta qualidade de mistura e baixos custos de produção são os objetivos que precisam ser alcançados.

**Projetado como um sistema modular, a solução SpectraAnalyzer FARINHA apresenta os resultados analíticos desses principais parâmetros de qualidade em 45 segundos:**

- teor de umidade, proteína, glúten, amido e cinzas, além de cor em todos os tipos de produtos de farinha e amido

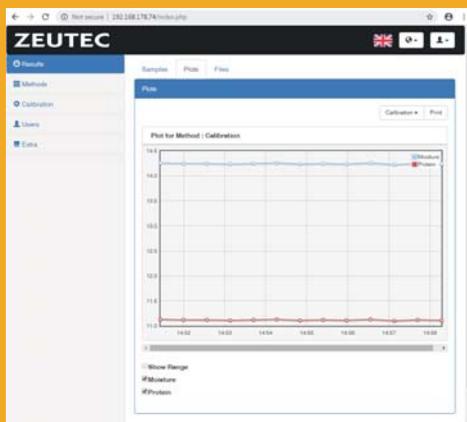
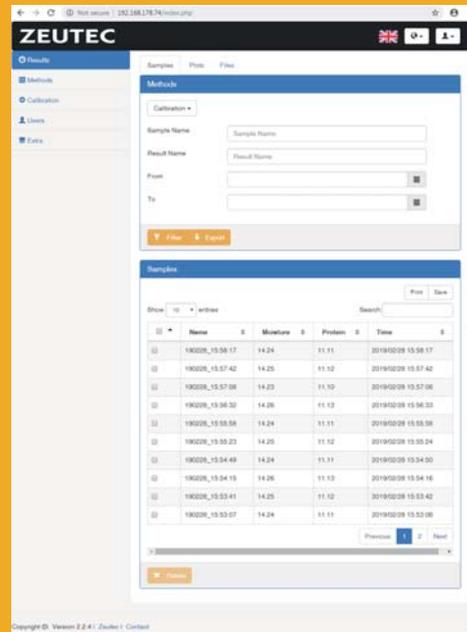
Não há necessidade de condicionar manualmente a amostra e os reagentes extras não precisam ser usados, portanto, esta solução do analisador fornece parâmetros de controle de qualidade altamente precisos, sem nenhum custo extra.

**Como sistema independente,** o analisador e o instrumento de verificação de qualidade **SpectraAnalyzer FARINHA** podem ser operados com muita facilidade e intuitividade - mesmo perto da linha de produção. A construção robusta e a configuração óptica de amostra / referência única garantem uma operação confiável em ambientes com temperaturas, vibrações e poeira flutuantes.

O **analisador SpectraAnalyzer FARINHA** vem com muitas calibrações prontas para uso e um poderoso pacote de software para facilitar o ajuste fino da calibração, registro extensivo e automatizado, bem como armazenamento em banco de dados dos resultados analíticos no analisador, na intranet das usinas e / ou na Internet.

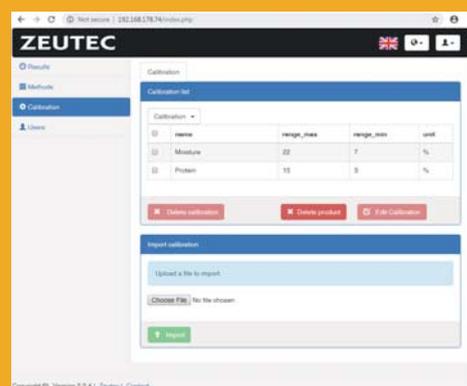
# Diário de Bordo Online

- Amostra completa e histórico de resultados analíticos
- Filtrar resultados por hora ou nome da amostra
- Procure amostras
- Exportar para o aplicativo Worx
- Copie, imprima ou salve amostras (PDF / Excel)



- Plotar várias propriedades como gráfico
- Marque / desmarque propriedades diferentes

- Gerenciamento de calibração
- Recurso de importação para calibrações novas / atualizadas.



# Principais Características



## Fácil apresentação de amostra

por meio de uma placa de Petri em cima do instrumento.



## Muitos modelos matemáticos

para todos os tipos de produtos incluídos para instalação e inicialização de modelos de calibração rápida.



## Amostra NIR / tecnologia de referência

como todos os instrumentos SpectraAnalyzer: para medições altamente sensíveis e estáveis a longo prazo.



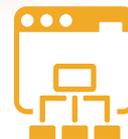
## Toque na interface do usuário

toque de vidro intrinsecamente montado para uma operação higiênica direta do instrumento.



## Design compacto

otimizado para aplicação em bancada ou em linha.



## Conectividade do servidor da Web

para acesso direto ao instrumento via LAN e Internet de qualquer lugar, a qualquer hora.



## amigo do usuário

apresentação de amostra de fácil de operação.

# Diagrama de fluxo do processo de produção



## Observação de qualidade na recepção de grãos e durante o armazenamento **1**

**Umidade, peso, proteína, dureza, amido e glúten**

Isso garante matéria-prima de boa qualidade com a composição química apropriada necessária para produzir a qualidade desejada da farinha com o máximo rendimento. Os grãos são armazenados em condições de acordo com seus parâmetros de qualidade.

**Se for necessária uma análise de grãos integrais, isso poderá ser realizado com o SpectraAnalyzer GRÃOS ou SpectraAnalyzer FLEX.**

## Preparo **2**

A medição da umidade durante o preparo garante uma umidade uniforme em todo o grão, evitando a quebra do farelo durante a moagem e a fácil separação do endosperma.

**Se for necessária uma análise de grãos integrais, isso poderá ser realizado com o SpectraAnalyzer GRÃOS ou SpectraAnalyzer FLEX.**

## Mistura **3**

Parâmetros de qualidade importantes, por exemplo o glúten, a dureza e a sedimentação podem ser verificados e diferentes qualidades do trigo são misturadas para produzir a qualidade desejada da farinha.

**Se for necessária uma análise de grãos integrais, isso poderá ser realizado com o SpectraAnalyzer GRÃOS ou SpectraAnalyzer FLEX.**

## Moagem **4**

**Medição precisa do teor de cinzas, umidade e proteínas**

O processo de moagem é ajustado principalmente de acordo com o teor de cinzas nos resíduos obtidos, uma vez que é o principal indicador do rendimento dos resíduos. Uma diminuição no teor de cinzas da farinha indica uma extração menos efetiva da farinha.

**Se for necessária uma análise de grãos integrais, isso poderá ser realizado com o SpectraAnalyzer GRÃOS ou SpectraAnalyzer FLEX.**

## Mistura de Farinha **5**

Fluxos diferentes são misturados de acordo com a qualidade (umidade, proteína, cinza, cor, tamanho de partícula) para obter uma qualidade consistente do produto final.

## Teste do produto final **6 7**

**Umidade, cinzas, proteínas, cor, glúten úmido, absorção de água**

Isso garante que a farinha atenda às especificações exigidas para seu uso final e que o processo de moagem seja eficaz e produza uma qualidade consistente da farinha.

# Dados Técnicos

## Design

Gama espectral 1400 - 2400 nm

Sistema de feixe duplo, medição de amostra / referência

Alta relação sinal / ruído > 150.000: 1

Memória interna expansível grande para calibrações, métodos e resultados do histórico

Diagnóstico automático

Interface gráfica do usuário, painel de toque de vidro capacitivo projetado

## Acessórios Opcionais

Teclado, Leitor de código de barras, Impressora, Aplicativo worx (AWX), Carimbo de transcrição

## Desempenho analítico

Consulte a folha de dados de desempenho específica da mercadoria

## Especificações

Tela	TFT 800 x 480 pixels
Requisitos de energia	min. 90 V AC (50 - 60 Hz), max. 260 V AC (50 - 60 Hz), 220 VA
Temperatura de operação	5 °C - 35 °C sem condensação
Interfaces	1 x USB 2.0 frontal, 3 x USB 2.0, 2 x RS232, Ethernet
Dimensões	Altura: 310mm / Largura: 300mm / Profundidade: 480mm
Peso	17 kg

## Informações sobre o pedido

SpectraAlyzer FLOUR 110-A100-5

### ZEUTEC - GStec

Rua Alagoas, N. 599, Sala 3  
Jardim dos Estados  
Campo Grande - MS  
Brasil

(67) 326-6001 / (67) 3326-6010  
gleize@gstecms.com.br  
silvio@gstecms.com.br  
www.gstecms.com.br

**ZEUTEC**



**SpectraAlyzer**  
FARINHA 