

Qualidade do
produto constante.

**Sistema
Multi-NIR Inline.**

Produção otimizada, qualidade do produto constante.

Teores de umidade, proteína e gordura sob medida.

Qualidade do produto constante, maior capacidade de produção.

O sistema Multi-NIR-Inline proporciona uma qualidade do produto consistente antes da peletização. Isso leva a uma qualidade dos pellets constante - o teor de finos é reduzido e, com isso aumenta a disponibilidade da linha, bem como a capacidade de produção. Cada medição dura menos de 3 segundos e, por isso, pode ser medido com mais frequência resultando em mais acuracidade. Isso garante um fluxo de produção constante e tranquilo.

Lucro maior através de teores de umidade, gordura e proteína ideais.

O sistema Multi-NIR-Inline é um sistema completo para medição dos teores de umidade, gordura e proteína de rações. A medição pode ocorrer em diferentes etapas do processo na instalação como, por exemplo, no recebimento de matérias-primas, no misturador, no depósito pulmão da prensa, bem como no resfriador. Os teores de umidade e gordura podem ser otimizados no misturador, inclusive a adição de aditivo aquoso. O teor de proteína pode ser otimizado através da mistura direcionada de matérias-primas.

Custos de produção reduzidos.

A medição extremamente exata com uma acuracidade de 0,3% para água e gordura; e de 0,5-0,8% para proteína*, permite reduzir significativamente a reserva de segurança específica de cada receita e assim reduzir os custos de produção.

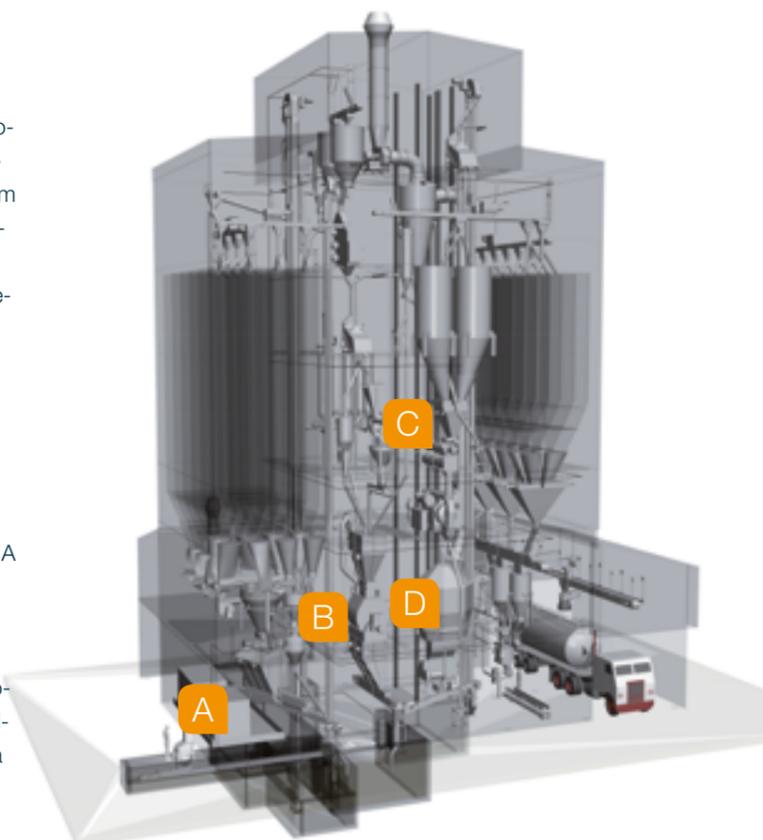
Economia na peletização

O teor de água, gordura e proteína otimizado reduz as variações e os picos de carga na prensa peletizadora e o consumo de energia cai consideravelmente.

Segurança do produto através da rastreabilidade.

Os teores de umidade, gordura e proteína medidos e salvos podem ser consultados a qualquer momento para maior segurança do produto e riscos empresariais são reduzidos.

*0,5% para matérias primas, 0,8% para rações misturadas.



Vantagens:

- Qualidade do produto constante
- Maior capacidade de produção
- Lucro maior através de teores de umidade, gordura e proteína ideais
- Economia de energia na peletização
- Segurança do produto através da rastreabilidade

A solução integrada completa.

Até 6 pontos de medição por espectrômetro.

Os componentes do sistema Multi-NIR-Inline foram desenvolvidos para aplicações industriais e oferecem a maior robustez contra fatores de perturbação como vibrações ou variações de temperatura. O sistema Multi-NIR-Inline caracteriza-se pela alta acuracidade e confiabilidade das medições.



Projeto compacto e robusto.

Desenvolvido para aplicações industriais, o sistema Multi-NIR-Inline oferece a máxima robustez contra fatores de perturbação como vibrações e variações de temperatura. Alta acuracidade e confiabilidade caracterizam o sistema. O cabeçote de medição e o espectrômetro são separados espacialmente. Esta construção permite a conexão de até 6 cabeçotes de medição por espectrômetro e garante com isso uma grande facilidade de manutenção e segurança operacional. O adaptador de processo foi especialmente desenvolvido para as inúmeras aplicações da indústria de rações. Um coletor de amostras manual integrado e um sensor de temperatura opcional completam o pacote.

O know-how encontra a alta tecnologia.

A Bühler atua na indústria de processamento de grãos desde 1860, e desde 1927 na indústria de rações. São mais de 90 anos de experiência na indústria de rações - combinados com um know-how abrangente na tecnologia de sensores - proporcionam aos produtores de rações a máxima estabilidade do processo e segurança operacional.

Visão geral:

- Dados técnicos dos cabeçotes de medição
- Dimensões: aprox. 20 cm x 20 cm
 - Peso: aprox. 5kg
 - ATEX: II 1/2 D EX t III T 155°C Da/Db

Comando confortável.

Graças à Smart Terminal Box o sistema pode ser facilmente integrado no comando da planta. O software associado oferece uma interface de usuário clara com inúmeras possibilidades de visualização.

Calibração e serviço confiáveis.

Faz parte do escopo de fornecimento do sistema Multi-NIR-Inline uma calibração extremamente precisa e segura contra fatores de perturbação para rações. Uma equipe de especialistas da Bühler está à disposição para realizar, mediante solicitação, outras análises de produto e calibrações específicas do cliente.

Bühler

Rua Dona Francisca, 8300
Perini Business Park - Bloco M - Distrito Industrial
89219-600 - Joinville - SC - Brasil

T +55 47 3027 8200
F +55 47 3027 8299

buhlergroup.com/valuenutrition