

Diode Array 7440

On-line NIR Prozessgerät



Kaffee, Nüsse, Gewürze



Snacks und Süßwaren



Milchprodukte



Rohfleisch und Wurstwaren

Smarte NIR Lösungen für die Produktion



NIR Prozessgerät DA 7440 On-line

Das **DA 7440** ist ein hochmodernes, vielseitig einsetzbares On-line NIR Prozessgerät für Anwendungen über Förderbändern. Es erlaubt eine kontinuierliche Analyse in Millisekunden bei gleichzeitiger Plausibilitätsprüfung jeder einzelnen Messung.

Das On-line NIR Prozessgerät DA 7440 bietet Analysen in Echtzeit und somit die Möglichkeit manuell oder automatisiert in laufende Prozesse korrigierend eingreifen zu können. Sämtliche Parameter, wie Fett, Feuchte, Protein, Stärke, Zucker und weitere, werden simultan erfasst.

Das System nutzt die hochmoderne NIR-Diodenzeilen-Technologie. Es ist sehr kompakt in der Bauweise und bietet präzise und langzeitstabile Messungen. Das DA 7440 kann über Förderbändern, Bandwaagen oder an vergleichbaren Stellen eingesetzt werden. Der luftgespülte Aufsatz vor der Optik dient zum Schutz vor Verunreinigungen.

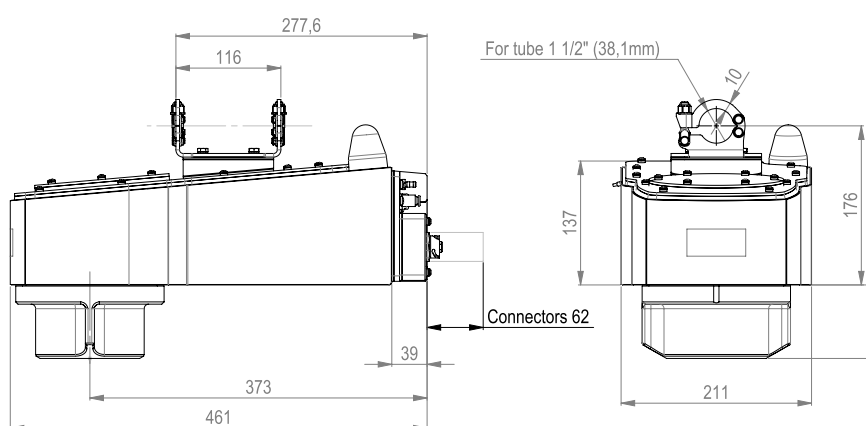


Abb. 1: Schematische Zeichnung des DA 7440 (Angaben in Millimeter)

Parameter

- Fett
- Feuchte
- Protein
- Stärke
- Zucker
- Salzgehalt
- Koffein
- Kollagen (BEFFE)
- Faser
- a_w -Wert
- Trockenmasse
- Energie
- uvm.

Eigenschaften und Vorteile

Eine genaue Prozessüberwachung und Dokumentation ist durch eine **kontinuierliche Analyse in Echtzeit** von allen Inhaltsstoffen möglich. Der Einsatz des DA 7440 führt zu mehr Prozessinformationen, die unerlässlich für eine **Optimierung von Produktionsprozessen** sind. Eine gleichbleibende Produktqualität kann durch eine konsequente Einhaltung vorgegebener Produktspezifikationen erreicht werden.



- **Einfache Installation** über Förderbändern, etc.
- **Integrierter Luftspülaufsatz** zum Schutz der Optik vor Verunreinigungen
- **Langzeitstabile Messungen:** Das DA 7440 verzichtet auf bewegliche, optische Komponenten und nutzt bewährte Kalibrierungen
- **Einfache Anbindung** an vorhandene Prozessleitsysteme via OPC Server, LAN, Profibus, Analoganbindung, etc.
- **Dokumentation und Nachweisführung** ist integriert

- **Webbasierte Software:** Bedienung von jedem autorisierten Arbeitsplatz möglich
- **Multi-Instanz Lösungen:** Ansteuerung von n- DA 7440 Systemen auch über einen Server optional möglich (z.B. MS Windows 2016 Server, etc.)

Anwendungsbeispiele

- **Milchprodukte:** Überwachung von Feuchte, Fett, Protein, Lactose z.B. in Käse, Butter, Milchpulver, etc.
- **Fleischprodukte:** Kostenreduzierung und Optimierung der Produktqualität durch Bestimmung von Feuchte, Fett und Protein während der Verarbeitung
- **Snackprodukte:** Kontinuierliche Bestimmung von Feuchte, Fett und Gewürzauftrag im Produktionsprozess, Optimierung des Frittier- und Trocknungsprozesses
- **Süßwaren:** Überwachung von Feuchte, Zucker, Zitronensäure, u.a.
- **Backwaren:** Bestimmung der Restfeuchte zur Kontrolle des Backprozesses
- **Kaffee:** Messung der Endfeuchte zur Überprüfung des Röstprozesses
- **Rohstoffe allgemein:** Zur lückenlosen Überwachung und Qualitätsbewertung

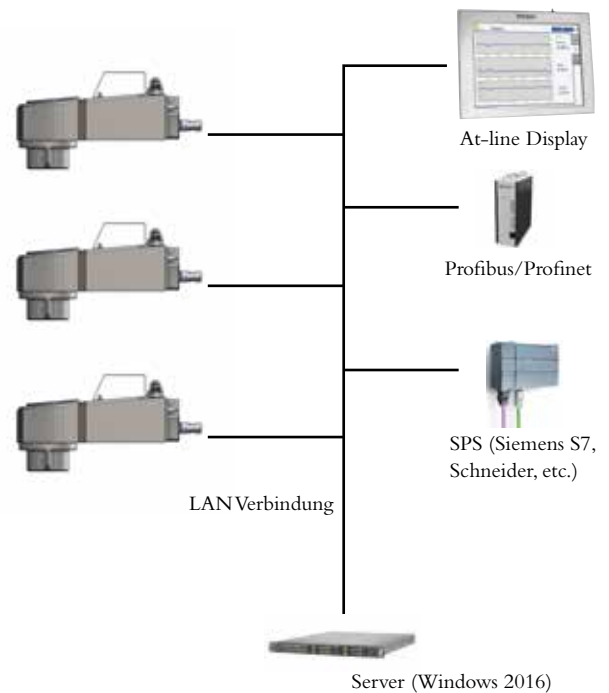


Abb. 2: Multi-Instanz Lösung mittels serverbasierter Software



Abb. 3: At-line Display mit Trendanzeige und Installationsbeispiel (DA 7440)

Technische Daten

Gerätevarianten: DA 7440 GP (IP65), DA 7440 SD (Hygiene Design, IP69K), beide Systeme auch als HT-Version (Vortex gekühlt) verfügbar

Abmessungen (HxBxT): 290 x 210 x 460 mm

Gewicht: 12 kg

Schaltkasten (Abmessung, Gewicht): 600 x 400 x 220 mm, 24 kg; optional

Durchmesser der Haltestange: 38,1 mm (1,5 Zoll)

Distanz Sensor - Probe: 250 ± 100 mm

Umgebungstemperatur: -10 bis 45°C (bis 65°C bei HT-Versionen)

Schutzart: GP-Version: IP65; SD-Version: IP69k

Feuchtigkeit: 50% r. F. ±30%

Netzwerk: Ethernet TCP/IP, 100 MB/s

Druckluftzuführung (luftgespülter Aufsatz): 0-3 bar

Unsere Erfahrungen – Ihre Vorteile

- Weltweit etabliert mit diversen Installationen
- Exzellente Kalibrierungen für höchste Messgenauigkeit und Kalibriersupport aus einer Hand
- NIR Geräte im Edelstahl-Hygiene-Gehäuse (Sanitary Design), USDA zertifiziert sowie wasser- und staubgeschützt, Schutzklasse bis IP69k
- Robustes und langzeitstabiles Prozessgerät mit geringen Betriebskosten

Unser bewährter Service für Sie

- Technische Unterstützung und Schulung
- Kalibriersupport
- Exzellenter Service mit Wartungskonzepten

Phone: +49 (0) 40 76 62 63 0

E-Mail: info@perten.de

www.perten.de

Perten
INSTRUMENTS
a PerkinElmer company