

# Инфраматик 9500

## Лабораторный анализатор зерна

Точность и надежность в соответствии с дизайном

Пертен Инструментс является компанией номер один в анализе качества зерна и выпускает ИК-анализаторы в течение последних 30 лет. ИК-анализатор Инфраматик 9500 – надежный, прочный и сконструирован в соответствии со всеми необходимыми требованиями для максимально удобного использования при проведении анализа. Он анализирует широкий спектр зерновых и масличных культур, по таким показателям как: содержание влаги, белка, масла и многих других параметров менее чем за одну минуту.



### Стандартный образец гранул

Проведя анализ с помощью сертифицированного стандартного образца гранул, пользователи могут быть уверены, что прибор выполняет свои функции и полученные значения соответствуют стандарту. Это обеспечивает высокую воспроизводимость результатов.

### IM 9500

Использует стандартное ИК-излучение для анализа образца, но, также имеются инновации, благодаря нескольким ключевым компонентам. В результате IM 9500 является более точным, более стабильным с течением времени и более простым в обслуживании по сравнению с другими анализаторами.

### Оптический блок монохроматора

Изготовлен из цельного куска металла, с жесткостью структуры, недоступной для других приборов. Это делает прибор более точным, будучи менее чувствительным к вибрации и изменениям температуры окружающей среды, которые нарушают пути прохождения ИК-излучения в приборах предыдущих поколений. Это также означает, что все приборы изготавливаются идентичными, так как в них нет сборных деталей, только высокоточное производство на заводе-изготовителе. Кроме того, это делает прибор более экономичным в использовании, так как один блок монохроматора имеет гораздо более длительный срок службы, чем в других анализаторах.

### NIST – Стандартные длины волн

Все приборы стандартизованы национальным институтом стандартов и технологий (NIST). Это означает, что все анализаторы используют истинную шкалу длины волны, и, следовательно, дают одинаковые результаты при анализе подобных образцов зерна.

Комбинируя эти возможности с практически неограниченным объемом хранения результатов, с возможностью подключения Windows, с низкой стоимостью, а также имея современный дизайн, IM 9500 является одним из лучших ИК-анализаторов, имеющих на сегодняшний день.

### Предназначен для пользователей



1. Выбрать



2. Засыпать



3. Удалить

Большой цветной сенсорный дисплей с интуитивно понятным меню позволяет легко работать с прибором и прочесть результаты анализов, даже на расстоянии. Пользовательский интерфейс разработан для быстрого и безопасного

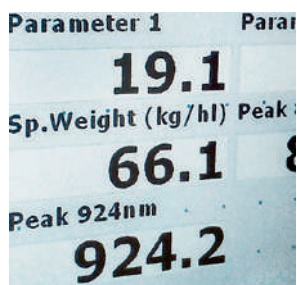
проведения анализа, насколько это возможно. Все что нужно сделать оператору – это выбрать тип зерна для анализа и засыпать образец его в воронку. Проведение анализа не требует никаких ручных настроек или изменений.

## Аксессуары

Доступные аксессуары дают возможность ощутить ценность и достоинства анализатора IM 9500. Они обеспечивают дополнительные преимущества и удобства.

### Модуль натуры

IM 9500 может быть оснащен модулем натуры, который становится неотъемлемой частью прибора. Результаты отображаются наряду с другими параметрами – никакого ручного вмешательства не требуется. Прибор с модулем натуры измеряет большой объем образца (600 мл), что дает возможность получить очень точные результаты, которые соответствуют традиционному методу.



### Модуль для анализа муки

Данный модуль дает дополнительную возможность измерения образцов муки. Он позволяет анализировать муку по таким показателям как: влажность, содержание белка и зольность. Для мукомолов IM 9500 с модулем для анализа муки дает возможность контроля качества как входящей пшеницы, так и процесса ее помола. Модуль для анализа муки состоит из двух ячеек и станции загрузки. Для анализа образца муки просто заполните ячейку с помощью станции загрузки, закройте ее и вставьте ее в воронку IM 9500. Это просто, быстро и точно.



### Стандартный образец гранул

По стандартному образцу гранул можно проверить соответствие IM 9500 стандартам завода. Каждый стандартный образец сертифицирован фирмой Пертен и поставляется с известными паспортными значениями. Он может быть использован в любое время для проверки состояния анализатора. Стандартный образец может быть использован в качестве контрольного образца, и подходит для использования в течение одного года после покупки.



### Принтер

Принтер печатает результаты после каждого проведенного анализа на IM 9500. Он подключается к IM 9500 через USB и использует стандартные рулоны бумаги, которые доступны в большинстве магазинов.



### Технические характеристики

<b>Продукты</b>	Пшеница, ячмень, кукуруза, соя и другие	<b>Диапазон длин волн</b>	570–1100 нм
<b>Показатели</b>	Влажность, содержание белка, клейковины, масла, жира, клетчатки, натура (опционно) и другие	<b>Размер, (Ш × Г × В)</b>	485 × 390 × 370 мм, 485 × 390 × 510 мм с модулем натуры
<b>Время анализа</b>	~ 50 с	<b>Вес</b>	34 кг, 40 кг с модулем натуры
<b>Объем образца</b>	400 мл, 600 мл с удельным весом модуля натуры	<b>Интерфейсы</b>	Ethernet, 4 USB порта
<b>Выборки</b>	До 16 на один образец	<b>Дисплей</b>	12" LCD цветной сенсорный экран
<b>Принцип анализа</b>	Монохроматор. Прохождение волн сквозь образец		

### Калибровки и сертификаты

Более чем 30-летний опыт работы в ИК-области и развитии калибровок дает нам возможности как для разработки, так и для сопровождения и обновления калибровок. Стандартные калибровки включены в комплект прибора при покупке. IM 9500 официально одобрен для использования при торговле зерном в ряде стран – Германии (PTV 11.26/13.01) и Австралии (NMI 15/1/5).

### ИК-сети

При сортировке зерна важно иметь полный контроль над калибровками, которые используются в каждом приборе и иметь возможность контролировать работу анализаторов в реальном времени. При использовании Интернета, по кабелю или Wi-Fi, администрирование сети доступно 24 часа в сутки, независимо от брандмауэров и месторасположения приборов. Большое количество Инфраматиков работают в сети по всему миру.

## КАЛИБРОВОЧНЫЙ ЛИСТ ДЛЯ ЗЕРНОВЫХ, МАСЛИЧНЫХ И МУКИ НА ИК-АНАЛИЗАТОРЕ ИНФРАМАТИК 9500

Продукт	Показатель	Кол-во проб в калибровке	Диапазон	R	Подготовка пробы
Пшеница (мягкозерная и твердозерная)	Влажность	6000+	7,1–25,7	1,00	Отсутствует
	Протеин (с.в.)	6000+	6,5–21,7	0,99	Отсутствует
	Сырая клейковина 14%	6000+	11,3–45,5	0,98	Отсутствует
	Индекс седиментации по зелени 14%	2000+	8,6–78,4	0,94	Отсутствует
	Крахмал	2000+	65,2–73,0	0,92	Отсутствует
Ячмень	Влажность	4000+	7,2–25,6	0,99	Отсутствует
	Протеин (с.в.)	4000+	6,8–17,6	0,98	Отсутствует
	Крахмал (с.в.)	3000+	58,8–67,1	0,85	Отсутствует
	Азот	2000+	1,08–2,81	0,96	Отсутствует
Кукуруза	Влажность	1000+	5,7–44,7	1,00	Отсутствует
	Протеин (с.в.)	800+	5,2–15,9	0,97	Отсутствует
	Масличность (с.в.)	800+	2,7–18,5	0,97	Отсутствует
	Крахмал (с.в.)	300+	60,0–74,8	0,98	Отсутствует
Соя	Влажность	1200+	5,3–18,1	0,99	Отсутствует
	Протеин (с.в.)	700+	32,2–54,7	0,99	Отсутствует
	Масличность (с.в.)	700+	15,6–28,9	0,98	Отсутствует
	Клетчатка (с.в.)	700+	4,2–6,3	0,97	Отсутствует
Горох	Влажность	100+	9,3–22,4	1,00	Отсутствует
Бобы	Влажность	200+	10,00–31,00	0,99	Отсутствует
Рапс	Влажность	1000+	3,83–21,8	0,99	Отсутствует
	Масличность (с.в.)	700+	35,0–55,0	0,97	Отсутствует
	Протеин (с.в.)	300+	14,2–28,0	0,99	Отсутствует
Рожь	Влажность	400+	10,0–27,5	1,00	Отсутствует
	Протеин (с.в.)	200+	5,7–14,0	0,99	Отсутствует
Овес	Влажность	200+	8,0–25,3	0,99	Отсутствует
	Протеин (с.в.)	100+	8,0–15,0	0,92	Отсутствует

Продукт	Показатель	Кол-во проб в калибровке	Диапазон	R	Подготовка пробы
Тритикале	Влажность	4000+	7,1–25,7	1,00	Отсутствует
	Протеин (с. в.)	4000+	7,2–23,8	0,99	Отсутствует
Солодовый ячмень	Влажность	300	2,3–6,3	0,92	Отсутствует
	Протеин	300	7,3–15,0	0,91	Отсутствует
	Растворимый белок	300	3,3–6,1	0,81	Отсутствует
	Растворимый азот	300	0,53–0,98	0,72	Отсутствует
Рис, коричневый и шлифованный	Влажность	100	11,2–16,0	0,97	Отсутствует
	Протеин	100	7,1–10,2	0,94	Отсутствует
Сырой рис (paddy)	Влажность	100+	10,0–27,2	0,99	Отсутствует
Сорго	Влажность	200+	10,4–18,7	0,99	Отсутствует
	Протеин	100+	8,0–13,8	0,93	Отсутствует
<b>МОДУЛЬ ДЛЯ АНАЛИЗА МУКИ (35370)</b>					
Пшеничная мука	Влажность	2000+	9,2–16,2	0,97	Кювета
	Протеин (с.в.)	1000+	6,1–21,3	0,99	Кювета
	Зольность (с.в.)	1000+	0,38–0,89	0,97	Кювета
	Сырая клейковина 14%	1500+	16,0–53,0	0,93	Кювета
	Индекс седиментации по зелени 14%	800+	9,0–61,0	0,91	Кювета
	Белизна L*	500+	83,9–92,8	0,95	Кювета
Мука из цельнозернового зерна	Влажность	2000+	9,2–16,2	0,97	Кювета
	Протеин (с.в.)	1000+	6,1–21,3	0,99	Кювета
	Зольность (с.в.)	2000+	0,38–2,11	0,95	Кювета
	Белизна L*	400+	83,9–92,8	0,95	Кювета
Ржаная мука	Влажность	150	9,8–15,2	0,99	Кювета
	Протеин	1000+	6,1–21,3	0,99	Кювета
	Зольность	180	0,53–4,06	0,98	Кювета
<b>МОДУЛЬ ДЛЯ АНАЛИЗА ОТРУБЕЙ И КРУПКИ (35390)</b>					
Пшеничные отруби	Влажность	200	10,8–13,8	0,85	Кювета
	Протеин	100	14,7–18,7	0,86	Кювета
	Зольность	200	5,9–7,3	0,67	Кювета
Крупка	Влажность	250	9,5–15,4	0,99	Кювета
	Протеин	250	10,5–15,6	0,97	Кювета
	Зольность	500	0,61–7,55	0,99	Кювета
	Цвет b	380	17,1–38,4	0,91	Кювета
	Белизна L*	250	77,7–89,2	0,97	Кювета
<b>МАЛАЯ КЮВЕТА ДЛЯ ОБРАЗЦА (33741)</b>					
Зеленый солод	Влажность	100+	32,0–52,0	0,96	Кювета

\* Калибровки входят только в расширенную версию пакета  
с.в. – сухое вещество