



ProxiMate™ NIR

การวิเคราะห์ประสิทธิภาพสูงสำหรับอุตสาหกรรมอาหารและอาหารสัตว์



»ROI«
Extravergine All'

CRUCCI
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP
DOP EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
RIVIERA LIGURE

เครื่องมือ ProxiMate™ – NIR

การเพิ่มประสิทธิภาพกระบวนการผลิตและควบคุมคุณภาพ

ProxiMate เป็นเครื่องมือ NIR สำหรับสายการผลิตในอุตสาหกรรมอาหารและอาหารสัตว์ที่มีขนาดกะทัดรัด ทนทาน และใช้งานง่าย โดยสามารถช่วยลดเวลาหยุดการทำงานระหว่างการผลิตและช่วยควบคุมคุณภาพของกลุ่มตัวอย่างได้อย่างรวดเร็ว มาพร้อมอินเตอร์เฟซที่ใช้งานได้สะดวกและชุดสมการเทียบมาตรฐานสำเร็จรูปที่มีให้เลือกหลากหลายสำหรับการใช้งานทุกรูปแบบ



รองรับทุกการใช้งาน

ด้วยสมการเทียบมาตรฐานสำเร็จรูปหลากหลายรูปแบบ

นักเคมีวิเคราะห์ของเราได้พัฒนาสมการเทียบมาตรฐานสำเร็จรูปขึ้นหลากหลายรูปแบบสำหรับอุตสาหกรรมอาหารและอาหารสัตว์ ไม่ว่าจะเป็นการวิเคราะห์ชีส นมผง หรือเนื้อมะพร้าว: เพียงใช้ ProxiMate ไม่ว่าใครก็สามารถดำเนินการได้อย่างง่ายดายพร้อมทั้งให้ผลลัพธ์ที่เที่ยงตรงแม่นยำ

ทนทานสูงสุด

ด้วยตัวเครื่องสแตนเลสสตีลกันน้ำ

ProxiMate ออกแบบมาให้ทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพแม้ในสภาพการทำงานที่เลวร้ายสุดขีด ไม่ว่าจะอุณหภูมิจะแปรปรวนหรือความชื้นจะผันผวนเพียงใด ก็ไม่ส่งผลใดๆ ต่อการตรวจวัด สามารถวางเครื่องมือไว้ในจุดที่ส่งผลต่อผลลัพธ์ได้: กล่าวคือวางข้างอุปกรณ์ต่างๆ ในสายการผลิตโดยตรง และด้วยคุณสมบัติป้องกันการรั่วซึม IP69 ทำให้สามารถเดินท่อแรงดันใน ProxiMate เพื่อความสอดคล้องกับมาตรฐานด้านสุขอนามัยระดับสูงสุดได้

ใช้งานง่าย

ด้วยหน้าจอแบบสัมผัสที่ใช้สะดวก

ProxiMate มาพร้อมอินเตอร์เฟซแบบจอสัมผัสที่ใช้สะดวกในรูปแบบทันสมัย ช่วยให้ปฏิบัติงานได้ง่ายและไม่มีความซับซ้อน หน้าจอสัมผัสดังกล่าวมีมาตรฐานเช่นเดียวกับผลิตภัณฑ์ BUCHI รุ่นอื่นๆ ไม่ว่าใครก็สามารถตั้งค่าการใช้งาน ทดสอบตัวอย่าง และกำหนดค่าต่างๆ ได้อย่างง่ายดาย

รองรับการใช้งานในอุตสาหกรรมอาหารและอาหารสัตว์โดยเฉพาะ ด้วยสมการเทียบมาตรฐานสำเร็จรูปหลากหลายรูปแบบ

ผลิตภัณฑ์นม



โยเกิร์ต ชีส เนย และนมผง

เนื้อสัตว์



ผลิตภัณฑ์ทั่วไป รวมถึงเนื้อวัว เนื้อหมู เนื้อไก่ เนื้อปลา และไส้กรอก

ประเภทตัวอย่างทั่วไป

พารามิเตอร์ทั่วไป

ความชื้น วัตถุแห้ง ไขมัน โปรตีน และแลคโตส

ความชื้น โปรตีน ไขมัน และเนื้อเยื่อเกี่ยวพัน

ประโยชน์

- ตรวจสอบคุณค่าของผลิตภัณฑ์ที่ผลิตเสร็จแล้วและผลิตภัณฑ์ระหว่างกระบวนการผลิต
- ปรับกระบวนการทำงานให้เหมาะสม
- ควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ที่ผลิตเสร็จแล้ว

- เร่งกระบวนการตัดสินใจในโรงเชือด
- ปรับสูตรระหว่างการผลิตให้เหมาะสม
- ตรวจสอบสินค้าในขั้นตอนการบรรจุหีบห่อ

ธัญพืช



ผลิตภัณฑ์ทั่วไป รวมถึงธัญพืชที่ไม่ผ่านการขัดสี เช่น ข้าวสาลี ข้าวบาร์เลย์ ข้าวโพด ธัญพืชที่ผ่านการบด แป้งสาลี และแป้งหมี่หยาบ

ความชื้น โปรตีน ไขมัน เถ้า แป้ง และกลูเตน

- ตัดสินใจว่าควรผสมแป้งแบบใด
- ควบคุมส่วนผสมที่เกี่ยวข้องในผลิตภัณฑ์ที่ผลิตเสร็จแล้ว

น้ำมันบริโภค



น้ำมันปาล์มและน้ำมันมะกอกแบบดิบและแบบกลั่น กากเมล็ดพืชน้ำมัน รวมทั้งน้ำมันพืชและไขมันสัตว์

ความชื้น ค่าเปอร์ออกไซด์ กรดไขมันอิสระ (FFA) และไขมันที่เหลือน

- ตรวจสอบเมล็ดพืชน้ำมันก่อนนำไปบีบอัด
- ตรวจสอบและควบคุมกระบวนการผลิต
- ตรวจสอบพารามิเตอร์ที่เกี่ยวข้องในผลิตภัณฑ์ที่ผลิตเสร็จแล้ว

อาหารสัตว์



อาหารสัตว์ผสมและสำเร็จรูป (สัตว์เคี้ยวเอื้อง สุกร สัตว์ปีก รวมทั้งอาหารชั้น) รวมทั้งส่วนผสม เช่น กากเมล็ดพืชน้ำมัน ธัญพืช แกลบและรำข้าว

ความชื้น ไขมันรวม โปรตีน เส้นใย และเถ้า

- ตรวจสอบวัตถุดิบเพื่อให้ได้ส่วนผสมชั้นสำเร็จที่ถูกต้อง
- ProxiMate สามารถวางไว้ที่แทนซึ่งผลิตภัณฑ์ที่เข้ามาได้โดยตรงเพื่อความสะดวก



ทนทานเหนือระดับ กับตัวเครื่องสแตนเลสตีลกันน้ำ

ProxiMate เป็นเครื่องมือ NIR ที่ทนทานที่สุดในตลาด สามารถวางเครื่องมือไว้ในจุดที่ส่งผลกระทบต่อผลลัพธ์ได้: กล่าวคือติดกับสายการผลิตโดยตรง

กันฝุ่นและกันน้ำ (IP69)

ProxiMate สามารถฉีดล้างด้วยน้ำแรงดันสูงเช่นเดียวกับอุปกรณ์หรือเครื่องจักรอื่นๆ ในสายการผลิต ทั้งยังสามารถกันฝุ่นและกันน้ำได้อย่างสมบูรณ์แบบ สามารถวางข้างกับเครื่องผสม เครื่องลำเลียง เครื่องปั่น หรือเครื่องทำให้เป็นเนื้อเดียวกันได้ เพื่อให้ผู้ปฏิบัติงานการผลิตสามารถทำการตรวจวัดได้บ่อยครั้ง ซึ่งจะช่วยให้ทำการควบคุมตลอดขั้นตอนได้ดียิ่งขึ้น

ออกแบบตามหลักสุขอนามัย

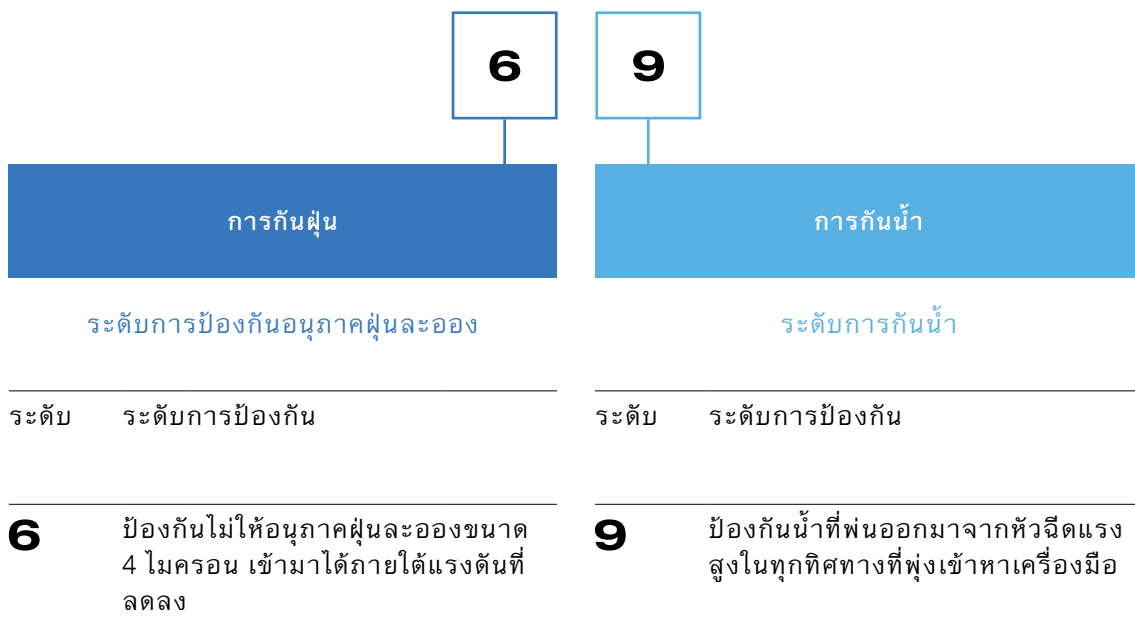
ProxiMate ทำจากสแตนเลสเกรดสำหรับใช้กับอาหาร พร้อมออกแบบให้มีพื้นผิวเรียบ ปราศจากขอบคมและช่องว่าง ซึ่งเป็นการออกแบบที่ช่วยลดความเสี่ยงที่จะเกิดการสะสมตัวของวัสดุที่อาจกระตุ้นการเจริญเติบโตของแบคทีเรียได้อย่างเป็นธรรมชาติ พร้อมทั้งผ่านการประเมินและรับรองจากหน่วยงานด้านสุขอนามัยอาหารอย่าง HALAG

ทนต่อแรงทางกลและสารเคมี

ProxiMate มีตัวเครื่องเป็นสแตนเลสตีลที่ทนต่อสารชำระล้างทุกชนิดที่ใช้กันทั่วไปเพื่อทำความสะอาดความสะอาดบริเวณสายการผลิตอาหาร แม้จะมีส่วนผสมของกรด ต่าง หรือคลอรีนอยู่ด้วยก็ตาม นอกจากนี้ยังรวมถึงการฉีดล้างด้วยน้ำอุณหภูมิและแรงดันสูง การผลิตอุปกรณ์เพื่อให้สามารถทนต่อการทำความสะอาดอย่างรุนแรงได้ ซึ่งจำเป็นต่อความปลอดภัยของอาหารที่สมบูรณ์แบบ

IP คืออะไร

ค่านี้แสดงถึงระดับการกันฝุ่นและการกันน้ำ โดย IP ย่อมาจาก Ingress Protection ซึ่งเป็นมาตรฐานระดับสากล





ใช้งานง่าย

ด้วยหน้าจอแบบสัมผัสที่ใช้งานสะดวก

ProxiMate ออกแบบมาให้ทุกคนสามารถใช้งานได้ ด้วยอินเตอร์เฟซแบบจอสัมผัสที่ปรับมาเพื่อช่วยให้สามารถตรวจวัดค่าต่างๆ ได้อย่างรวดเร็ว พัฒนารูปแบบการใช้งานได้อย่างไม่ซับซ้อน และตั้งค่าที่ต้องการได้อย่างตรงไปตรงมา โดยอินเตอร์เฟซแบบจอสัมผัสของ BUCHI มีรูปแบบเดียวกันทั้งหมด จึงช่วยลดความจำเป็นในการฝึกอบรมผู้ปฏิบัติงานลงได้

ให้ผลลัพธ์ได้เพียงคลิกเดียว

ไม่ว่าใครก็ใช้ ProxiMate ได้! เพียงเลือกรูปแบบการใช้งาน (ผลิตภัณฑ์) ที่ถูกต้อง แล้วป้อน ID ของตัวอย่าง ระบบจะเริ่มทำการวิเคราะห์และคำนวณผลลัพธ์ทันทีที่กดปุ่ม และจะมีการแนะนำการดำเนินการที่เหมาะสมให้แก่ผู้ปฏิบัติงานเมื่อมีการประเมินผลลัพธ์ภายใต้เกณฑ์ที่กำหนดไว้ ทั้งนี้ยังสามารถปรับมุมมองของหน้าจอได้เพื่อให้สามารถอ่านได้ชัดเจนอยู่เสมอในทุกสภาพแสง รวมถึงระดับความสูงของเก้าอี้หรือตัวผู้ปฏิบัติงาน

สัมผัสได้ด้วยมือเปล่าหรือใส่ถุงมือ

การทำงานในปริมาณมากได้อย่างรวดเร็วถือเป็นสิ่งสำคัญในการผลิต ProxiMate สามารถใช้งานได้ทั้งแบบใส่ถุงมือเพื่อสุขอนามัย หรือจะใช้ระบบเริ่มต้นการวิเคราะห์อัตโนมัติโดยไม่จำเป็นต้องให้ผู้ปฏิบัติงานสั่งการเลยก็ได้ โดยจะเริ่มทำการตรวจวัดทันทีที่วางตัวอย่างลงบนถาด ช่วยให้ทำการตรวจวัดได้เร็วขึ้นอย่างเห็นได้ชัดและช่วยลดเวลาที่ผู้ปฏิบัติงานต้องใช้ในการทำงานอื่นๆ ลง

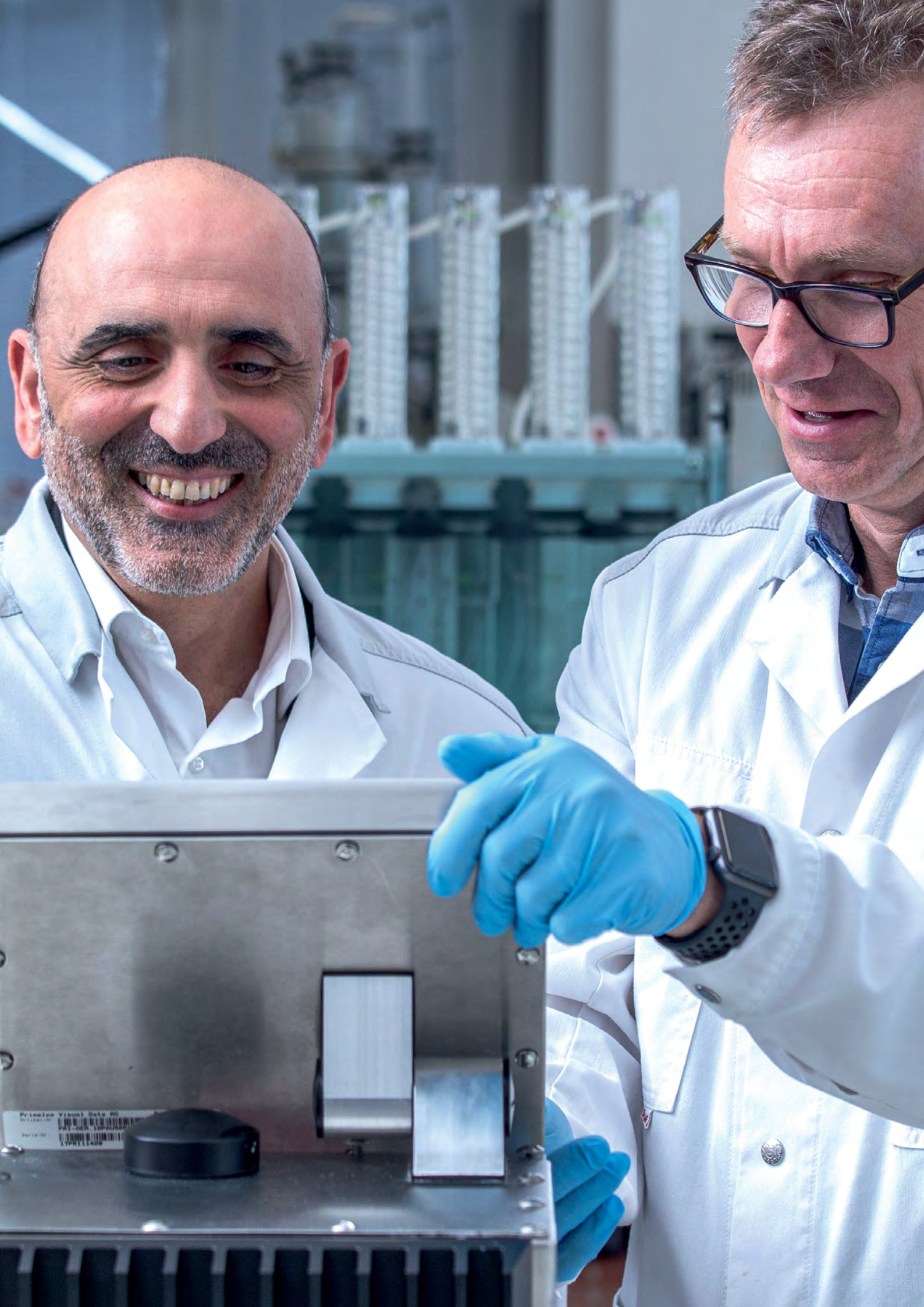
AutoCal

AutoCal ช่วยให้สามารถพัฒนาและปรับปรุงสมการเทียบมาตรฐานได้อย่างง่ายดาย เพียงไฮไลต์ตัวอย่างสมการเทียบมาตรฐานที่ต้องการแล้วกดปุ่ม AutoCal ระบบจะดำเนินการที่เหลือและปรับสมการเทียบมาตรฐานให้เหมาะสมโดยอัตโนมัติ



ชุดขับเคลื่อนระบบแม่เหล็ก

การหมุนตัวอย่างจะทำโดยใช้ชุดขับเคลื่อนที่เชื่อมต่อด้วยระบบแม่เหล็ก และจะถูกถอดออกเมื่อการวิเคราะห์เสร็จเรียบร้อยแล้วเพื่อให้สามารถทำความสะอาดได้อย่างสะดวก



Prisma Visual Data 80
011001-00
04710-00
01 1000000 1000000 1000000
1000000 1000000

ผสานรวมระบบและจัดการเครือข่ายได้ง่าย เป็นมาตรฐาน รองรับการใช้งานข้ามระบบ และเชื่อมต่อระหว่างกันได้

การปรับให้เข้ากับมาตรฐานของโรงงาน การผสานรวมข้อมูลที่มีอยู่ และตัวเลือกในการจัดการเครือข่าย คือสิ่งที่ทำให้ ProxiMate เป็นเครื่องมือที่เหมาะสมสำหรับการควบคุมกระบวนการทำงานอย่างครอบคลุม

ถ่ายโอนฐานข้อมูล

ข้อมูลสมการเทียบมาตรฐานที่รวบรวมไว้ในเครื่องมือเดิมถือเป็นสิ่งมีค่าอย่างยิ่ง สเปคตรัม NIR สามารถถ่ายโอนไปยัง ProxiMate ได้ในระหว่างการติดตั้ง ช่วยให้กระบวนการดำเนินการมีความรวดเร็วยิ่งขึ้น

เชื่อมต่อกับระบบการผลิตที่มีอยู่

ให้การควบคุมกระบวนการผลิตได้ในทันทีด้วยการเชื่อมต่อ ProxiMate เข้ากับระบบควบคุมการผลิตที่มีอยู่ผ่านสายเคเบิล RJ-45 ชนิดมาตรฐาน, Wi-Fi หรือบลูทูธ การเข้าถึงข้อมูลได้อย่างรวดเร็วช่วยให้ผู้ปฏิบัติงานสามารถทำการปรับขั้นตอนการผลิต ความเร็วของสายพานลำเลียง หรือการป้อนวัตถุดิบได้ในทันทีเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามที่ต้องการ

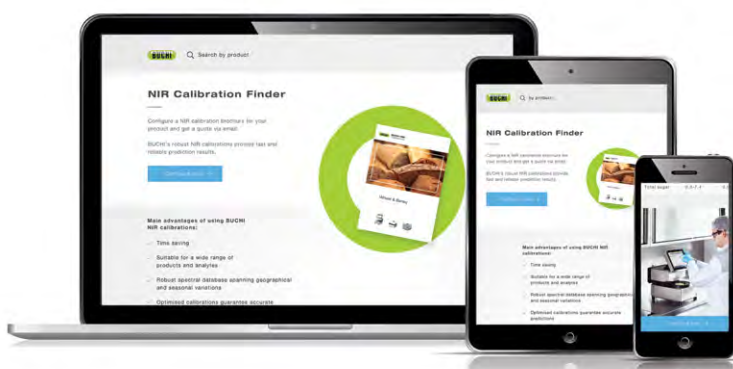
ปรับให้เข้ากับมาตรฐานของโรงงาน

ProxiMates ทุกรุ่นผ่านการปรับให้เข้ากับมาตรฐานของโรงงาน สมการเทียบมาตรฐานที่มีการคัดลอกระหว่างเครื่องมือต่างๆ จึงสามารถทำงานได้ในแบบเดียวกันทุกประการ โดยไม่จำเป็นต้องปรับมาตรฐานใดๆ เพิ่มเติมอีก ซึ่งเป็นสิ่งสำคัญมากโดยเฉพาะในกรณีที่มีการใช้เครื่องมือหลายชุดในที่เดียวกันหรือในโรงงานหลายแห่งที่ทำการผลิตผลิตภัณฑ์ชนิดเดียวกัน เพราะการปรับมาตรฐานของเครื่องมือจะช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีความสอดคล้องกันยิ่งขึ้นไม่ว่าจะผลิตจากแหล่งใดก็ตาม

เครื่องมือค้นหาสมการเทียบมาตรฐาน

ค้นหารายละเอียดของสมการเทียบมาตรฐานสำเร็จรูปที่เกี่ยวข้องและประสิทธิภาพที่ต้องการได้อย่างรวดเร็วโดยใช้เครื่องมือค้นหาสมการเทียบมาตรฐานแบบออนไลน์ ซึ่งมีการอัปเดตอย่างต่อเนื่องโดยผู้เชี่ยวชาญของเราเพื่อให้ผู้ใช้ได้รับข้อมูลล่าสุดในทันทีเพียงคลิกที่ปลายนิ้ว

ดูข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับเครื่องมือค้นหาสมการเทียบมาตรฐานของเราได้ที่:
www.nircalibration.buchi.com





ปรับเข้ากับทุกตัวอย่างได้อย่างสมบูรณ์แบบ เพื่อผลลัพธ์ที่ดีที่สุดในทุกกรณี

ProxiMate มีตัวเลือกในการนำเสนอหลากหลายรูปแบบ ช่วยให้สามารถเลือกแบบที่เหมาะสมกับ ประเภทผลิตภัณฑ์และการวิเคราะห์มากที่สุดได้

มุมมองแบบบนลงล่างและล่างขึ้นบน

ความหลากหลายของประเภทตัวอย่างส่งผลให้ต้องใช้แนวทางการวิเคราะห์ที่แตกต่างกันไปเพื่อให้เกิดประสิทธิภาพหรือการนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด ProxiMate ช่วยให้สามารถใช้ประโยชน์จาก แนวทางที่ดีที่สุดได้โดยการทำการตรวจวัดจากด้านบน (มุมมองแบบบนลงล่าง) หรือจากด้านล่าง (มุมมองแบบล่างขึ้นบน)

ไม่จำเป็นต้องใช้แก้ว

บ่อยครั้งที่มีการห้ามใช้แก้วในการผลิต ProxiMate จึงมีตัวเลือกการใช้จานเพาะเชื้อชนิดพลาสติกใน โหมดมุมมองแบบบนลงล่าง ซึ่งจะช่วยให้ชนิดพลาสติกที่ใช้เป็นภาชนะใส่ตัวอย่างไม่ส่งผลกระทบต่อ ค่าการตรวจวัด

ความยืดหยุ่นของชนิดตัวอย่าง

การใช้ตัวอย่างที่เป็นตัวแทนของผลิตภัณฑ์ทั้งหมดถือเป็นสิ่งสำคัญต่อการตรวจวัดอย่างเที่ยงตรง เพื่อลดความผิดพลาดในการสุ่มตัวอย่าง การมีตัวอย่างในปริมาณมากขึ้นจึงเป็นสิ่งจำเป็นเมื่อ ตัวอย่างไม่เป็นเนื้อเดียวกัน และควรใช้ตัวอย่างในปริมาณน้อยลงในกรณีที่ตัวอย่างเป็นสิ่งมีค่า ซึ่ง ProxiMate ก็มีตัวเลือกที่ครอบคลุมทุกความต้องการได้เป็นอย่างดี

มุมมองแบบบนลงล่าง



มุมมองแบบล่างขึ้นบน





ความสามารถในการวิเคราะห์สี พร้อมทั้งประเมินลักษณะภายนอก

เพิ่มการตรวจวัด NIR ด้วยการใช้เครื่องตรวจวัดคลื่นแสงในช่วง Visible เป็นอีกทางเลือกสำหรับการผลิตอาหารหลายชนิดที่จำเป็นต้องมีการควบคุมสีและลักษณะภายนอก ถือเป็นส่วนหนึ่งของการควบคุมคุณภาพ

ตัวเลือกเครื่องตรวจวัดแสงที่มองเห็นได้ (Visible)

ProxiMate ช่วยให้ผู้ใช้งานสามารถทำการตรวจวัดได้อย่างมีประสิทธิภาพสูงสุดด้วยการเลือกใช้ NIR เพียงอย่างเดียว หรือ Visible เพียงอย่างเดียว หรือทั้ง NIR และ Visible ร่วมกัน เพื่อให้การตรวจวัดเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและสามารถประเมินตัวอย่างได้อย่างเต็มที่

ยกระดับความเที่ยงตรง

เครื่องตรวจจับแสงที่มองเห็นได้เป็นตัวช่วยให้สามารถทำการตรวจวัดสีของตัวอย่างได้ โดยสามารถแยกสัญญาณนี้ไปใช้ในการตรวจวัดสีของตัวอย่าง (เช่น ระดับสีน้ำตาล และการตรวจวัดสี L^* , a^* และ b^*) หรือสามารถนำสัญญาณ VIS ไปใช้ร่วมกับสัญญาณ NIR เพื่อปรับปรุงประสิทธิภาพการตรวจวัดพารามิเตอร์บางอย่างได้ เช่น เถ้าในแป้ง เป็นต้น



การวิเคราะห์สี

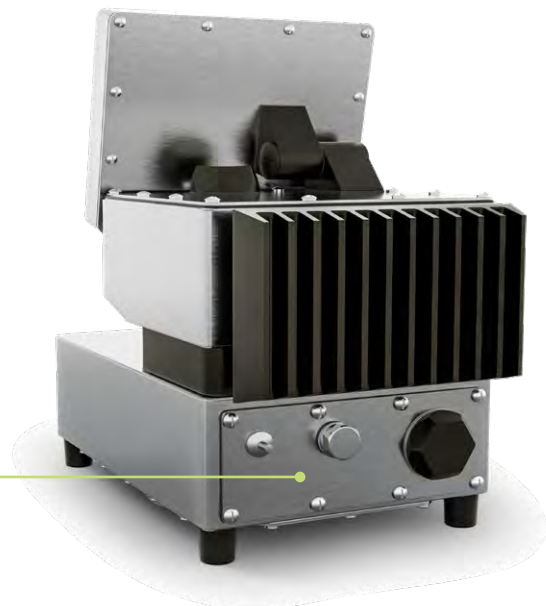
การตรวจวัดสีที่เรียบง่ายและรวดเร็วช่วยให้สามารถประเมินพารามิเตอร์ด้านคุณภาพเพิ่มเติมได้อย่างรวดเร็ว โดยไม่จำเป็นต้องเตรียมการใดๆ เพิ่มเติม เนื่องจากมีการบันทึกข้อมูลสีไปพร้อมกับ NIR

คุณสมบัติหลัก



ชุดขับเคลื่อนระบบแม่เหล็ก
การหมุนตัวอย่างจะทำโดยใช้ชุด
ขับเคลื่อนที่เชื่อมต่อกับระบบแม่
เหล็ก ซึ่งสามารถถอดออกเพื่อ
ทำความสะอาดได้ หลังจากการ
วิเคราะห์เสร็จ

โมดูล IP และการเชื่อมต่อ
มีตัวเลือกการเชื่อมต่อหลากหลาย
รูปแบบให้เลือกได้ตาม
ต้องการ ไม่ว่าจะเป็น Wi-Fi
หรือบลูทูธ พร้อมทั้งมีการป้องกัน
ในระดับ IP69



ข้อมูลทางเทคนิค

ข้อมูลจำเพาะ

น้ำหนัก	23 กก.
ค่ามาตรฐานการป้องกัน	IP69
กำลังไฟฟ้าที่ใช้	60 วัตต์
ความถี่	50 / 60 เฮิร์ตซ์
ขนาด (กว้าง × ลึก × สูง)	260 × 435 × 500 มม.
ช่วงคลื่น NIR	900 – 1700 นาโนเมตร
ความละเอียด NIR	7.0 นาโนเมตร
ช่วงคลื่น VIS	400 – 900 นาโนเมตร
ความละเอียด VIS	10 นาโนเมตร
เวลาในการตรวจวัด	15 วินาที (ผู้ใช้สามารถปรับแต่งได้)

สภาพแวดล้อม

ระดับความสูงสูงสุดเหนือน้ำทะเล	2000 ม.
อุณหภูมิแวดล้อม	5 – 40°C (25°C)
ความชื้นสัมพัทธ์สูงสุด	80% สำหรับอุณหภูมิไม่เกิน 31°C
อุณหภูมิจัดเก็บ	ไม่เกิน 45°C

รูปแบบการทำงาน	NIR “Standard”	NIR+Vis “Pro”
มุมมองแบบบนลงล่างและล่างขึ้นบนผสมกัน	●	●
มุมมองแบบบนลงล่าง	●	●
มุมมองแบบล่างขึ้นบน	●	●



ซอฟต์แวร์

จัดเก็บผลลัพธ์อัตโนมัติ

ซอฟต์แวร์ NIRWise™ ทำงานโดยใช้ฐานข้อมูลของ Microsoft SQL โดยจะจัดเก็บผลลัพธ์ทั้งหมดลงในฐานข้อมูลโดยอัตโนมัติ สามารถสำรองและถ่ายโอนข้อมูลไปยังเครื่องมือเครื่องอื่นได้อย่างง่ายดาย หมดกังวลเรื่องการสูญเสียผลลัพธ์อันมีค่า!

การจัดทำรายงานตามต้องการ

สร้างรายงานได้อย่างง่ายดายด้วย NIRWise™ ที่มาพร้อมเครื่องมือปรับแต่งรายงานเพื่อการจัดทำรายงานตัวอย่างและกลุ่มตัวอย่างให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้ปลายทางได้อย่างสะดวก พร้อมรายงานแบบปรับแต่งได้ของ ProxiMate เพื่อการดำเนินการตามมาตรฐานการจัดทำเอกสารที่ใช้ได้อย่างง่ายดาย

AutoCal

พัฒนาสมการเทียบมาตรฐานใหม่และเพิ่มจำนวนสมการเทียบมาตรฐานที่มีอยู่ได้อย่างง่ายดาย เพียงเลือกตัวอย่างที่ต้องการรวมไว้ แล้วปล่อยให้อัลกอริทึมขั้นสูงของ AutoCal จัดการที่เหลือ โดยไม่จำเป็นต้องใช้ความเชี่ยวชาญใดๆ

อุปกรณ์เสริม



ถ้วยใส่ตัวอย่างขนาดใหญ่
ช่วยลดความผิดพลาดในการลุ่มตัวอย่างของตัวอย่างแบบไม่เป็นเนื้อเดียวกัน



ถ้วยใส่ตัวอย่างแบบมาตรฐาน
มีให้เลือกหลายแบบเพื่อให้เหมาะสมกับรูปแบบการใช้งาน เช่น กระดาษเหนียว พลาสติก และถ้วยประสิทธิภาพสูง เป็นต้น



ฝาปิดสำหรับตัวอย่างของเหลว
ใช้ร่วมกับจานเพาะเชื้อเพื่อทำการตรวจวัดการส่องผ่านสะท้อนของของเหลว มีระยะการส่องผ่านอยู่ที่ 0.3 มม.



การอัปเดตโมดูลการเชื่อมต่อ
อัปเดตเป็นพอร์ต USB แบบหลายช่องเพื่อความยืดหยุ่นสูงสุด พร้อมฝาครอบกันน้ำเพื่อการปกป้องระหว่างการทำงาน



ซอฟต์แวร์ NIRWise™+
พัฒนาและทบทวนสมการเทียบมาตรฐานเชิงปริมาณ ด้วย NIRWise™+ ที่มาพร้อมเครื่องมือระบบเคโมเมตริกแบบครบชุด



บริการและการฝึกอบรม ตอบทุกโจทย์ความต้องการ

จุดบริการทั่วโลก

เรามีเครือข่ายของสำนักงานสาขาและศูนย์บริการ 18 แห่งทั่วโลก และมีพันธมิตรผู้แทนจำหน่ายมากกว่า 70 แห่ง ดังนั้นจึงมั่นใจได้ถึงความพร้อมของเราในการให้บริการ ฝ่ายบริการหลังการขายและผู้เชี่ยวชาญด้านการใช้งานที่ผ่านการอบรมจากโรงงานของเราพร้อมช่วยให้คุณมั่นใจได้ว่า ProxiMate จะสามารถทำงานได้อย่างเต็มประสิทธิภาพอยู่เสมอ

www.buchi.com/worldwide

บริการช่วยเหลือจากระยะไกล

มีการติดตั้งเครื่องมือทำงานจากระยะไกลเอาไว้เพื่อให้สามารถรับการช่วยเหลือได้ง่ายที่สุด โดยไม่จำเป็นต้องทำการติดตั้งเพิ่มเติมหรืออาศัยทักษะพิเศษใดๆ เพียงเชื่อมต่อ ProxiMate กับอินเทอร์เน็ต จากนั้น BUCHI Service Network ก็จะพร้อมให้การช่วยเหลือและวิเคราะห์ปัญหาจากระยะไกล อันเป็นการช่วยลดเวลาการหยุดทำงานและค่าบริการลงได้เป็นอย่างมาก

www.buchi.com/remote-support

แพคเกจบำรุงรักษาอุปกรณ์

เพื่อการทำงานที่เชื่อถือได้ตลอดระยะเวลายาวนาน BUCHI ขอแนะนำให้การซ่อมแซมและบำรุงรักษา ProxiMate เป็นประจำ ด้วยสัญญาแพคเกจบำรุงรักษาที่ช่วยรับประกันว่าเครื่องมือของลูกค้าจะสามารถทำงานเต็มประสิทธิภาพได้อย่างต่อเนื่อง รวมถึงยังมีข้อดีดังต่อไปนี้อีกด้วย

- ช่วยลดค่าชิ้นส่วนสำหรับซ่อมบำรุง
- บริการเข้าเยี่ยมและตรวจสอบตามปกติ
- บริการอัปเดตตามปกติ
- ลดระยะเวลาการหยุดทำงาน
- ได้รับการติดต่ออย่างสม่ำเสมอจากฝ่ายบริการหลังการขายของ BUCHI ในเขตพื้นที่ของคุณ

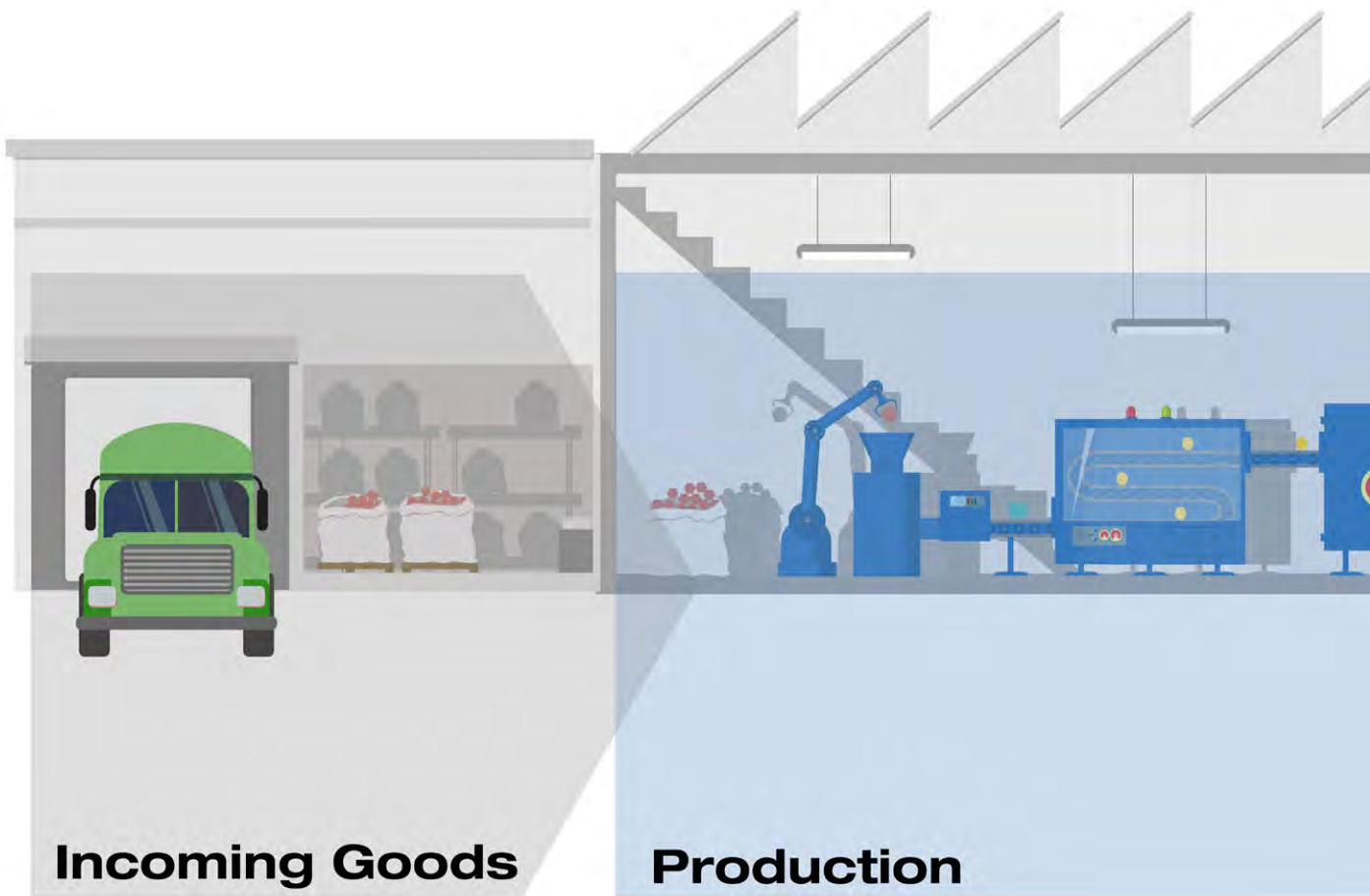
บริการฝึกอบรมตามคำขอ

เรามีหลักสูตรการฝึกอบรมสำหรับลูกค้าทั้งแบบในสถานที่จริง ที่บริษัทย่อยในพื้นที่ของ BUCHI หรือที่สำนักงานใหญ่ระดับโลกในเมืองฟลาวิล (ประเทศสวิตเซอร์แลนด์) เพื่อให้ผู้ปฏิบัติงานและบุคลากรผู้รับผิดชอบงานระบบเครื่องมือและอุปกรณ์ได้เรียนรู้ทุกสิ่งที่คุณควรทราบเพื่อการใช้ ProxiMate ให้ได้ผลการวิเคราะห์ที่ดีที่สุด

ศูนย์ฝึกอบรมของ BUCHI ในเมืองฟลาวิล (ประเทศสวิตเซอร์แลนด์) มีหลักสูตรฝึกอบรมหลากหลายที่พร้อมสนับสนุนความสำเร็จของลูกค้า โดยทุกหลักสูตรครอบคลุมตั้งแต่ทฤษฎีพื้นฐาน ภาคปฏิบัติ การแก้ปัญหา ไปจนถึงการปรับกระบวนการให้เหมาะสม

หากมีข้อสงสัยเกี่ยวกับหัวข้อการฝึกอบรม หรือหากสนใจเข้าร่วมการฝึกอบรมในประเทศของคุณ โปรดแจ้งความต้องการและข้อสงสัยของคุณมาที่ training@buchi.com

ผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง



Incoming Goods

Production



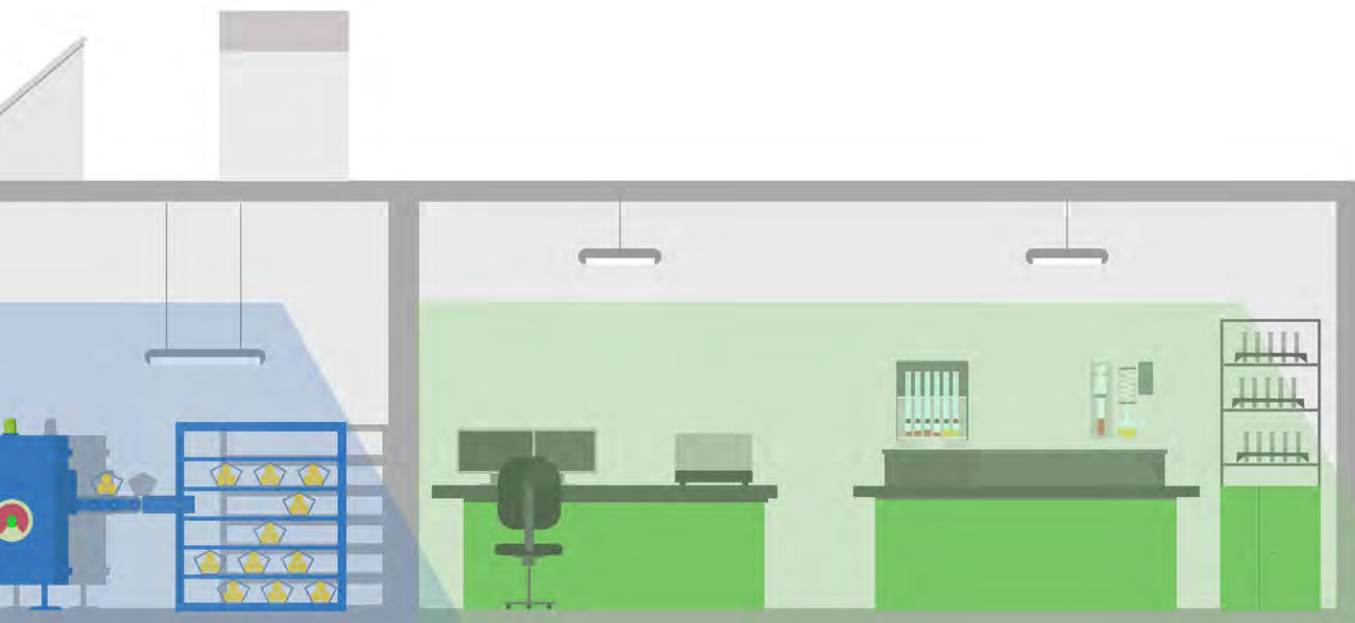
NIR-Online

การตรวจติดตามค่าพารามิเตอร์ที่สำคัญอย่างใกล้ชิด เช่น ความชื้น ไขมัน หรือโปรตีน มีส่วนช่วยให้สามารถปรับปรุงแก้ไขข้อผิดพลาดที่เกิดขึ้นในกระบวนการผลิตได้อย่างถูกต้อง เครื่องวิเคราะห์ NIR-Online® (ระบบวิเคราะห์เชิงปริมาณและคุณภาพด้วยคลื่นอินฟราเรดย่านใกล้แบบควบคุมสายการผลิต) ของ BUCHI ให้ผลการตรวจวัดที่แม่นยำอย่างต่อเนื่องภายในเวลาไม่กี่วินาที รับประทานได้ถึงประสิทธิภาพการผลิตระดับสูงสุด



NIR

เครื่องสเปกโตรมิเตอร์ N-500 FT-NIR ให้ผลวิเคราะห์ที่น่าเชื่อถือสำหรับการควบคุมคุณภาพรวมทั้งการวิจัยและการพัฒนาในอุตสาหกรรมเวชภัณฑ์ เคมีภัณฑ์ อาหาร เครื่องดื่ม และอาหารสัตว์ NIRFlex N-500 มีชุดอุปกรณ์ทดสอบตัวอย่างและอุปกรณ์เสริมที่ครอบคลุมเพื่อควมมีประสิทธิภาพในระดับสูงสุด



Quality Control Lab



■ เจลดาร์ล

เพื่อการตรวจวัดไนโตรเจนและโปรตีนได้อย่างมีประสิทธิภาพในแบบอัตโนมัติ KjelMaster K-375 (เครื่องกลั่น) สามารถตอบสนองความต้องการได้ในระดับสูงสุดโดยครอบคลุมทั้งในด้านการใช้งาน ระบบอัตโนมัติ การบริหารจัดการผู้ใช้งาน และระบบจัดการข้อมูลที่ซับซ้อน สำหรับทั้งวิธีการไตเตรทแบบวัดค่าความต่างศักย์ไฟฟ้าและแบบวัดความเข้มข้น



■ การสกัด

เพื่อการตรวจวัดไขมันหรือลึงตัก้างและลึงปนเปื้อนในเมทริกซ์แบบต่างๆ ซึ่งเป็นวิธีการสกัดแบบอัตโนมัติทั้งหมด เริ่มตั้งแต่การสกัดแบบ Soxhlet จนถึงการสกัดแบบร้อนและการสกัดด้วยอุณหภูมิต่ำและความดันสูง

ข่าวประชาสัมพันธ์ถึงลูกค้าของเรา BUCHI พร้อมสร้างมูลค่าเพิ่ม

“Quality in your hands” เป็นหลักปรัชญาและแนวทางการทำงานของบริษัทฯ เรายินดีที่จะมอบบริการที่ดีที่สุดให้กับลูกค้า โดยการสร้างความสัมพันธ์ที่ดีผ่านการติดต่อสื่อสารกับลูกค้าของเราอย่างใกล้ชิด มีความยินดีที่จะรับฟังความคิดเห็นจากลูกค้าและใส่ใจเกี่ยวกับความต้องการของลูกค้าเพื่อช่วยพัฒนาธุรกิจของลูกค้าให้ก้าวหน้ายิ่งขึ้นไป

เรายินดีที่จะช่วยเหลือคุณโดยการนำเสนอผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพสูง ระบบ แนวทางแก้ปัญหา การประยุกต์ใช้งาน และบริการต่างๆ ที่ดีเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับงานของคุณ ทำให้คุณสามารถให้ความสนใจกับกิจกรรมและงานของคุณได้อย่างเต็มที่



ความเชี่ยวชาญ



ปลอดภัย



เชื่อถือได้



ทั่วโลก



คุ้มค่า



เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

บริษัทในเครือ BUCHI:

BÜCHI Labortechnik AG
CH – 9230 Flawil 1
T +41 71 394 63 63
F +41 71 394 64 64
buchi@buchi.com
www.buchi.com

BUCHI Italia s.r.l.
IT – 20010 Comaredo (MI)
T +39 02 824 50 11
F +39 02 57 51 28 55
italia@buchi.com
www.buchi.com/it-it

BUCHI Russia/CIS
United Machinery AG
RU – 127787 Moscow
T +7 495 36 36 495
F +7 495 981 05 20
russia@buchi.com
www.buchi.com/ru-ru

Nihon BUCHI K.K.
JP – Tokyo 110-0008
T +81 3 3821 4777
F +81 3 3821 4555
nihon@buchi.com
www.buchi.com/jp-ja

BUCHI Korea Inc
KR – Seoul 153-782
T +82 2 6718 7500
F +82 2 6718 7599
korea@buchi.com
www.buchi.com/kr-ko

BÜCHI Labortechnik GmbH
DE – 45127 Essen
T 0800 414 0 414
T +49 201 747 490
F +49 201 747 492 0
deutschland@buchi.com
www.buchi.com/de-de

BÜCHI Labortechnik GmbH
Branch Office Benelux
NL – 3342 GT
Hendrik-Ido-Ambacht
T +31 78 684 94 29
F +31 78 684 94 30
benelux@buchi.com
www.buchi.com/bx-en

BUCHI China
CN – 200233 Shanghai
T +86 21 6280 3366
F +86 21 5230 8821
china@buchi.com
www.buchi.com/cn-zh

BUCHI India Private Ltd.
IN – Mumbai 400 055
T +91 22 667 75400
F +91 22 667 18986
india@buchi.com
www.buchi.com/in-en

BUCHI Corporation
US – New Castle,
Delaware 19720
T +1 877 692 8244
T +1 302 652 3000
F +1 302 652 8777
us-sales@buchi.com
www.buchi.com/us-en

BUCHI Sarl
FR – 94656 Rungis Cedex
T +33 1 56 70 62 50
F +33 1 46 86 00 31
france@buchi.com
www.buchi.com/fr-fr

BUCHI UK Ltd.
GB – Oldham OL9 9QL
T +44 161 633 1000
F +44 161 633 1007
uk@buchi.com
www.buchi.com/gb-en

BUCHI (Thailand) Ltd.
TH – Bangkok 10600
T +66 2 862 08 51
F +66 2 862 08 54
thailand@buchi.com
www.buchi.com/th-th

PT. BUCHI Indonesia
ID – Tangerang 15321
T +62 21 537 62 16
F +62 21 537 62 17
indonesia@buchi.com
www.buchi.com/id-in

BUCHI Brasil Ltda.
BR – Valinhos SP 13271-570
T +55 19 3849 1201
F +41 71 394 65 65
latinoamerica@buchi.com
www.buchi.com/br-pt

ศูนย์บริการของ BUCHI:

South East Asia
BUCHI (Thailand) Ltd.
TH-Bangkok 10600
T +66 2 862 08 51
F +66 2 862 08 54
bacc@buchi.com
www.buchi.com/th-th

Latin America
BUCHI Latinoamérica Ltda.
BR – Valinhos SP 13271-570
T +55 19 3849 1201
F +41 71 394 65 65
latinoamerica@buchi.com
www.buchi.com/es-es

Middle East
BUCHI Labortechnik AG
UAE – Dubai
T +971 4 313 2860
F +971 4 313 2861
middleeast@buchi.com
www.buchi.com

BÜCHI NIR-Online
DE – 69190 Walldorf
T +49 6227 73 26 60
F +49 6227 73 26 70
nir-online@buchi.com
www.nir-online.de

