



ProxiMate™ NIR

Optimierte Analyse von Lebens- und Futtermitteln



»ROI«
Extravergine All'

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

NIR-Messung mit ProxiMate™

Verbessern Sie Ihre Prozesse und Ihre Qualitätssicherung

ProxiMate ist ein robustes, kompaktes und bedienerfreundliches NIR-Messgerät für den prozessnahen Einsatz in der Lebens- und Futtermittelindustrie. Es reduziert Ausfallzeiten in der Produktion und ermöglicht die schnelle Qualitätskontrolle von Chargenproben. Die intuitive Bedienoberfläche ist für jedermann leicht verständlich, und eine grosse Auswahl an Vorkalibrationen macht ProxiMate geeignet für Applikationen aller Art.



Applikationsvielfalt

dank zahlreicher sofort einsetzbarer Vorkalibrationen

Unsere Applikationschemiker haben eine Vielzahl sofort einsetzbarer Vorkalibrationen für die Hauptbranchen der Lebens- und Futtermittelindustrie entwickelt. Ob Sie Käse, Milchpulver oder Hackfleisch analysieren: Das Einstellen von ProxiMate zur Erzielung genauer Ergebnisse erfordert nur minimalen Aufwand und kann von jedermann erledigt werden.

Extrem robust

durch wasserdichtes Edelstahlgehäuse

ProxiMate ist dafür ausgelegt, auch unter widrigen Bedingungen effektiv zu arbeiten. Die Messwerte werden nicht durch Schwankungen der Temperatur oder Luftfeuchtigkeit beeinflusst. Das Gerät kann dort aufgestellt werden, wo die Ergebnisse benötigt werden: direkt neben der Produktionslinie. Mit der Schutzart IP69 kann ProxiMate mit Strahlwasser gereinigt werden, um selbst strengste Hygienestandards einzuhalten.

Einfache Bedienung

mit intuitivem Touchscreen

Die moderne Touchscreen-Oberfläche wurde optimiert, so dass sich die Bedienung von ProxiMate logisch, einfach und intuitiv gestaltet. Der Touchscreen folgt der bewährten Schnittstellenlogik anderer Produkte von BÜCHI und erleichtert damit das Setup von Applikationen, Testverfahren oder Einstellpräferenzen.

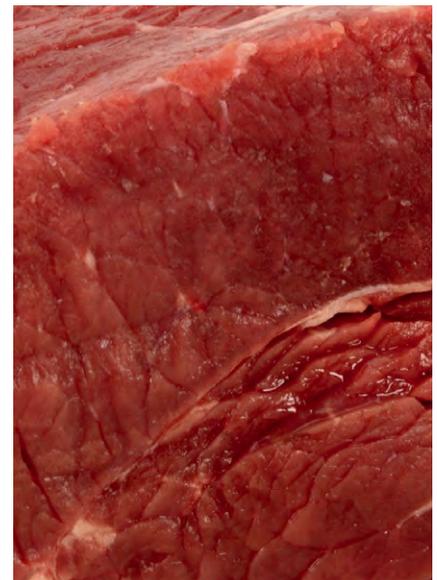
Applikationsvielfalt für Lebens- und Futtermittel

dank zahlreicher sofort einsetzbarer Vorkalibrationen

Milchprodukte



Fleisch



Häufige Probenarten

Joghurt, Käse, Butter und Milchpulver

Typische Produkte wie Rindfleisch, Schweinefleisch, Huhn, Fisch und Wurst

Typische Parameter

Feuchte, Trockenmasse, Fett, Protein und Laktose

Feuchte, Protein, Fett und Bindegewebe

Vorteil

- Messen von Fertig- und Zwischenprodukten
- Optimieren Ihres Prozesses
- Kontrollieren der Qualität Ihres Endprodukts

- Schnelle Entscheidungen im Schlachtbetrieb
 - Optimieren der Formulierung während der Produktion
 - Prüfen der Waren in der Verpackungsphase
-

Getreide



Zu den typischen Produkten gehören Vollkorngetreide wie Weizen, Gerste und Mais sowie gemahlenes Getreide, Weizenmehl und Griess.

Feuchte, Protein, Fett, Asche, Stärke und Gluten

- Auswählen der zu mischenden Mehle
- Kontrollieren der relevanten Inhaltsstoffe im Endprodukt

Speiseöl



Rohes und raffiniertes Palm- und Olivenöl. Presskuchen und Mehle, sonstige Pflanzenöle und Tierfette.

Feuchte, Peroxidwert, freie Fettsäuren (FFS) und Fettrückstand

- Prüfen von Ölsaaten vor dem Schroten
- Überwachen des Produktionsprozesses
- Prüfen relevanter Parameter im Endprodukt

Futtermittel



Misch- und Fertigfutter (für Wiederkäuer, Schweine, Geflügel plus Kraftfutter/Konzentrate) mit Inhaltsstoffen wie Ölsaatenmehlen, Getreide, Spelzen und Kleie.

Feuchte, Gesamtfett, Protein, Faser und Asche

- Prüfen Ihrer Rohstoffe für die fertige Mischung
- ProxiMate kann direkt an der Brückenwaage für den Wareneingang aufgestellt werden



Extreme Robustheit

Durch das wasserdichte Edelstahlgehäuse

ProxiMate ist das robusteste NIR-Messgerät auf dem Markt. Das Gerät kann dort aufgestellt werden, wo die Ergebnisse benötigt werden: direkt neben der Produktionslinie.

Staub- und wasserdicht (IP69)

ProxiMate kann wie andere Betriebsmittel oder Maschinen an der Produktionslinie mit Strahlwasser gereinigt werden. Das Gerät ist vollkommen staub- und wasserdicht. Sie können es neben Mischern, Förderbändern oder Homogenisatoren aufstellen, damit Produktionsmitarbeiter häufig Messungen vornehmen können, was Ihnen eine bessere Kontrolle über Ihren Prozess gibt.

Hygienegerechte Gestaltung

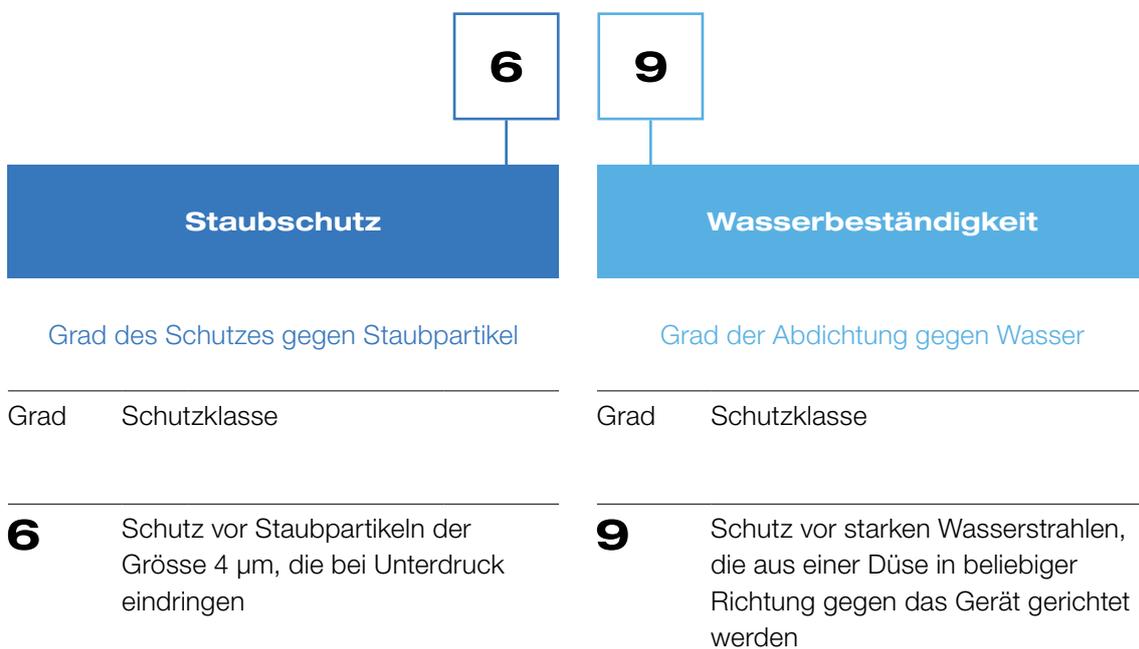
Hergestellt aus lebensmittelverträglichem Edelstahl, zeichnet sich ProxiMate durch glatte Oberflächen ohne scharfe Kanten oder Hohlräume aus. Diese Gestaltung verringert auf natürliche Weise die Gefahr von Produktablagerungen, die das Wachstum von Bakterien begünstigen könnten, und wurde von der Agentur HALAG, einem Dienstleister für Lebensmittelhygiene, bewertet und empfohlen.

Mechanische Robustheit und Chemikalienbeständigkeit

Das Edelstahlgehäuse des ProxiMate ist beständig gegen die in Lebensmittelverarbeitungsbereichen üblicherweise verwendeten Desinfektionsreiniger, selbst wenn sie saure, alkalische oder chlorbasierte Wirksubstanzen enthalten. Das schliesst auch Hochdruckreinigung bei erhöhten Temperaturen ein, deshalb widersteht das Gerät auch scharfen Reinigungsmethoden, wie sie für perfekte Lebensmittelsicherheit notwendig sind.

Was ist IP?

Damit wird der Grad des Staubschutzes und der Wasserbeständigkeit beschrieben. IP ist die Abkürzung von Ingress Protection, einer international genormten Klassifizierung von Schutzarten.





Einfache Bedienung

Mit der intuitiven Touchscreen-Oberfläche

ProxiMate ist von jedermann bedienbar. Die Bedienbarkeit der Touchscreen-Oberfläche wurde optimiert – für schnelle Messungen, unkomplizierte Applikationsentwicklung und intuitive Präferenzeinstellungen. Alle von BÜCHI angebotenen Touchscreen-Oberflächen sind ähnlich aufgebaut, was den Schulungsbedarf für Bediener reduziert.

Ergebnisse mit nur einem Klick

Jeder kann mit ProxiMate arbeiten! Wählen Sie einfach die richtige Applikation bzw. das richtige Produkt aus und geben Sie eine Proben-ID ein. Die Analyse startet auf Tastendruck, und die Ergebnisse werden berechnet. Während die Ergebnisse anhand vordefinierter Kriterien bewertet werden, wird der Bediener zu geeigneten Massnahmen geführt. Der Bildschirmwinkel lässt sich verstellen, so dass die Anzeige immer perfekt ablesbar ist, unabhängig von Lichtbedingungen, Tischhöhe oder Körpergrösse des Bediener.

Mit blossen oder behandschuhten Händen

Hoher Durchsatz ist in Produktionsumgebungen entscheidend. ProxiMate lässt sich auch bedienen, wenn Hygienehandschuhe getragen werden, und bietet sogar die Möglichkeit, Analysen automatisch ohne Bedieneringriff zu starten. Sobald sich die Probe auf dem Tablett befindet, beginnt die Messung, was die Messwerterfassung deutlich beschleunigt und Arbeitszeit für andere Aufgaben freisetzt.

AutoCal

AutoCal vereinfacht die Entwicklung und Pflege von Kalibrationen. Geben Sie die Anzahl der erforderlichen Kalibrationsproben vor und drücken Sie dann die AutoCal-Taste. Das System übernimmt den Rest und optimiert die Kalibration.



Magnetantrieb

Proben werden durch eine magnetisch gekoppelte Antriebseinheit in Rotation versetzt. Wenn die Analyse abgeschlossen ist, wird die Antriebseinheit zur leichteren Reinigung entfernt.

Einfache Systemintegration und Vernetzung

Standardisiert, kompatibel, konnektiv

Fabrikstandardisierung, Altdatenintegration und Vernetzungsoptionen machen ProxiMate zum idealen Gerät für die umfassende Prozesskontrolle.

Transfer von Datenbibliotheken

Bestehende Kalibrationsdaten, die von Altgeräten übernommen wurden, sind wertvoll. Bei der Installation können NIR-Spektren zu ProxiMate transferiert werden, um den Inbetriebnahmeprozess zu beschleunigen.

Einbindung in Ihr Produktionssystem

Echtzeitkontrolle Ihres Produktionsprozesses wird möglich, indem Sie ProxiMate über RJ45-Kabel, WLAN oder Bluetooth mit Ihrem Produktionsleitsystem verbinden. Schneller Zugriff auf Informationen ermöglicht dem Bediener das Einstellen von Mischprozessen, das Regeln der Geschwindigkeit von Förderbändern oder das Steuern der Rohstoffaufgabe in Echtzeit, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen.

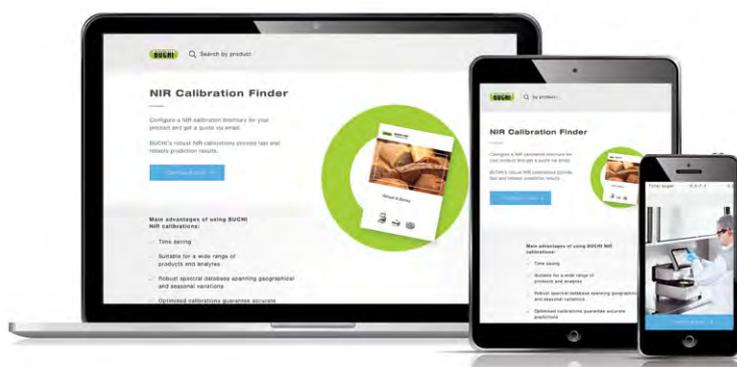
Ab Werk standardisiert

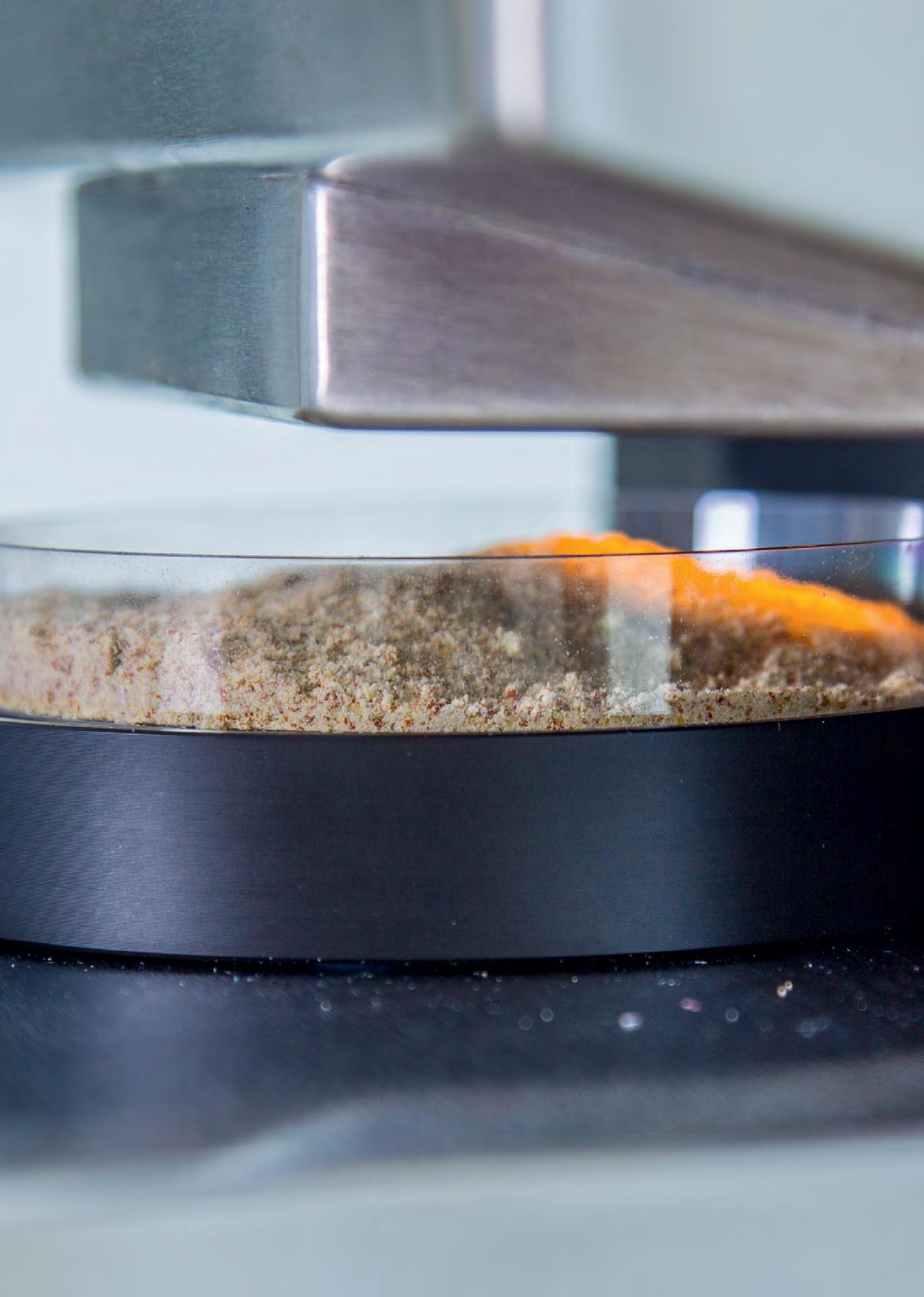
Alle ProxiMate-Geräte sind ab Werk standardisiert. Kalibrationen werden exakt wiederholgenau auf die Geräte kopiert. Es ist keine weitere Standardisierung erforderlich. Das ist besonders wichtig, wenn mehrere Geräte in derselben Einrichtung arbeiten oder in verschiedenen Fabriken, die das gleiche Produkt herstellen. Die Gerätestandardisierung führt einer verbesserten Produktionskonstanz unabhängig vom Herstellungsort.

Suchfunktion für Kalibrationen

Finden Sie schnell relevante Details zu Vorkalibrationen und zur voraussichtlichen Leistung Ihrer Applikation mit Hilfe der Online-Suchfunktion für Kalibrationen. Laufend aktualisiert von unseren Experten, damit Ihnen die neuesten Informationen sofort zur Verfügung stehen.

Mehr Informationen über unsere Suchfunktion für Kalibrationen:
www.nircalibration.buchi.com





Perfekte Abstimmung auf jede Probe

Für das beste Ergebnis in jedem Anwendungsfall

ProxiMate bietet eine Reihe von Optionen für die Probenpräsentation, was Ihnen die am besten für Ihr Produkt und Ihre Analyse geeignete Auswahl erlaubt.

Ansicht von oben oder von unten

Die Vielzahl der Probenarten kann verschiedene analytische Ansätze für optimale Leistung oder Praxistauglichkeit erfordern. ProxiMate ermöglicht Ihnen, das beste Konzept zu realisieren, indem Sie zwischen einer Messung von oben (Draufsicht) oder von unten (Untersicht) wählen.

Glasfreie Umgebung

Viele Produktionsumgebungen verbieten die Verwendung von Glas. ProxiMate bietet die Option, mit Petrischalen aus Kunststoff im Draufsichtmodus zu arbeiten. Hierbei beeinflusst der Kunststoff des Probenbehälters nicht die Messung.

Flexibilität für unterschiedliche Probenarten

Die richtige Probenpräsentation ist der Schlüssel zu genauen Messungen. Um den Stichprobenfehler zu reduzieren, sind bei inhomogenen Proben grössere Probenvolumina notwendig. Wenn Proben wertvoll sind, werden kleinere Proben bevorzugt. ProxiMate bietet Optionen für jede Präferenz.

Draufsicht



Untersicht





Setzen Sie Farbe auf Ihre Agenda

Und messen Sie auch das Aussehen

Erweitern Sie die NIR-Messtechnik um einen optionalen Detektor für sichtbares Licht (VIS), da viele Lebensmittelprodukte eine sorgfältige Prüfung von Farbe und Aussehen als Teil der Qualitätskontrolle erfordern.

Detektor für sichtbares Licht als Option

ProxiMate ermöglicht Anwendern das Maximieren der Messleistung durch Einsatz von NIR allein, VIS allein oder durch Kombinieren von NIR und VIS, um die Messleistung zu verbessern und Proben vollständig zu bewerten.

Genauigkeit verbessern

Ein integrierter Detektor für sichtbares Licht ermöglicht das Messen der Probenfarbe. Dieses Signal kann individuell genutzt werden, um zum Beispiel eine Messung der Probenfarbe (wie Bräunungsgrad, L*a*b-Farbraum) durchzuführen oder das VIS-Signal mathematisch mit NIR-Signalen zu kombinieren – so verbessert sich die Leistung bestimmter Parametermessungen wie Asche in Mehl.



Farbbestimmung

Schnelle und einfache Farbmessungen ermöglichen die rasche Bewertung eines zusätzlichen Qualitätsparameters. Es ist keine weitere Vorbereitung erforderlich, da die Farbdaten gleichzeitig mit den NIR-Signalen erfasst werden.

Hauptmerkmale



Magnetantrieb

Proben werden durch eine magnetisch gekoppelte Antriebseinheit in Rotation versetzt. Wenn die Analyse abgeschlossen ist, wird die Antriebseinheit zur leichteren Reinigung entfernt.

IP-Modul und Konnektivität

BÜCHI bietet verschiedene Konnektivitätsoptionen an. Wählen Sie aus einer Reihe von Optionen von WLAN bis zu Bluetooth, wobei die Schutzart IP69 stets erhalten bleibt.



Technische Daten

Angabe

Gewicht	23 kg
Schutzart	IP69
Leistungsaufnahme	60 W
Frequenz	50/60 Hz
Abmessungen (B × T × H)	260 × 435 × 500 mm
Wellenlängenbereich NIR	900 bis 1700 nm
Auflösung NIR	7,0 nm
Wellenlängenbereich VIS	400 bis 900 nm
Auflösung VIS	10 nm
Messzeit	15 Sekunden (vom Kunden konfigurierbar)

Umgebungsbedingungen

Max. Einsatzhöhe über Meeresspiegel	2000 m
Umgebungstemperatur	5 bis 40 °C (25 °C)
Maximale relative Luftfeuchtigkeit	80 % bei Temperaturen bis 31 °C
Lagertemperatur	max. 45 °C

Konfiguration	NIR „Standard“	NIR+VIS „Pro“
Draufsicht und Untersicht kombiniert	●	●
Draufsicht	●	●
Untersicht	●	●



Software

Automatische Speicherung der Ergebnisse

Die Software NIRWise™ basiert auf einer Datenbank (Microsoft SQL Server). Alle Ergebnisse werden automatisch in der Datenbank gespeichert und können auf einfache Weise gesichert und zu anderen Geräten übertragen werden. So gehen Ihre wertvollen Ergebnisse nicht verloren!

Kundenspezifisches Berichtswesen

Mit NIRWise™ lassen sich Berichte leicht erzeugen. Proben- und Chargenberichte werden mit dem Konfigurationswerkzeug den Anforderungen der Endnutzer angepasst. Problemlose Einhaltung Ihrer Dokumentationsstandards dank der kundenspezifischen Berichte von ProxiMate.

AutoCal

Entwickeln Sie neue und erweitern Sie bestehende Kalibrationen. Sie brauchen nur die gewünschten Proben auszuwählen, dann erledigen die ausgeklügelten Algorithmen von AutoCal den Rest. Keine Vorkenntnisse erforderlich.

Zubehör



Grosse Probestassen
Reduzieren den Stichprobenfehler bei inhomogenen Proben.



Standardprobestassen
Wählen Sie aus einer Reihe von Tassen die bestgeeignete für Ihre Applikation. Zu den Optionen zählen Sicherheitsglas, Kunststoff und Hochleistungsmaterial.



Transflexionsaufsatz
Verwendung mit Petrischale für Transflexionsmessungen von Flüssigkeiten. Die optische Weglänge beträgt 0,3 mm.



Konnektivitätsmodul
Umfasst mehrere USB-Anschlüsse für maximale Flexibilität. Erhältlich mit wasserdichten Abdeckungen zur Aufrechterhaltung der IP-Schutzart während des Betriebs.



Software NIRWise™+
Entwickeln und überprüfen Sie quantitative Kalibrationen. NIRWise™+ bietet einen vollständigen Satz chemometrischer Werkzeuge.



Service und Schulung

Auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten

Weltweite Präsenz

Mit unserem weltweiten Netzwerk von 18 Tochtergesellschaften und Supportzentren sowie mehr als 70 qualifizierten Vertriebspartnern sind wir stets in Ihrer Nähe – wo auch immer Sie sich befinden. Werksgeschulte Serviceingenieure und Applikationsspezialisten stellen sicher, dass Ihr ProxiMate stets betriebsbereit ist und bleibt.

www.buchi.com/de-de

Remote Support

Dieses Werkzeug ist vorinstalliert, um es Ihnen so leicht wie möglich zu machen, Support zu erhalten. Keine zusätzliche Installation und keine besonderen Kenntnisse erforderlich. Verbinden Sie einfach ProxiMate mit dem Internet, und BÜCHI leistet von fern Unterstützung bei der Diagnose von Problemen, was Ausfallzeiten und Servicekosten minimiert.

www.buchi.com/remote-support

Teilesatz zur vorbeugenden Wartung

Um über viele Jahre einen zuverlässigen Betrieb sicherzustellen, empfiehlt BÜCHI die regelmässige Wartung des ProxiMate. Unsere Wartungsverträge stellen sicher, dass Ihr Gerät stets optimale Leistung bietet, was auch die folgenden Vorteile beinhaltet:

- Weniger Kosten für Serviceteile
- Regelmässige Wartungsbesuche und Kontrollen
- Regelmässige Aktualisierungen
- Reduzierte Ausfallzeiten
- Regelmässiger Kontakt mit Ihrem örtlichen BÜCHI Serviceingenieur

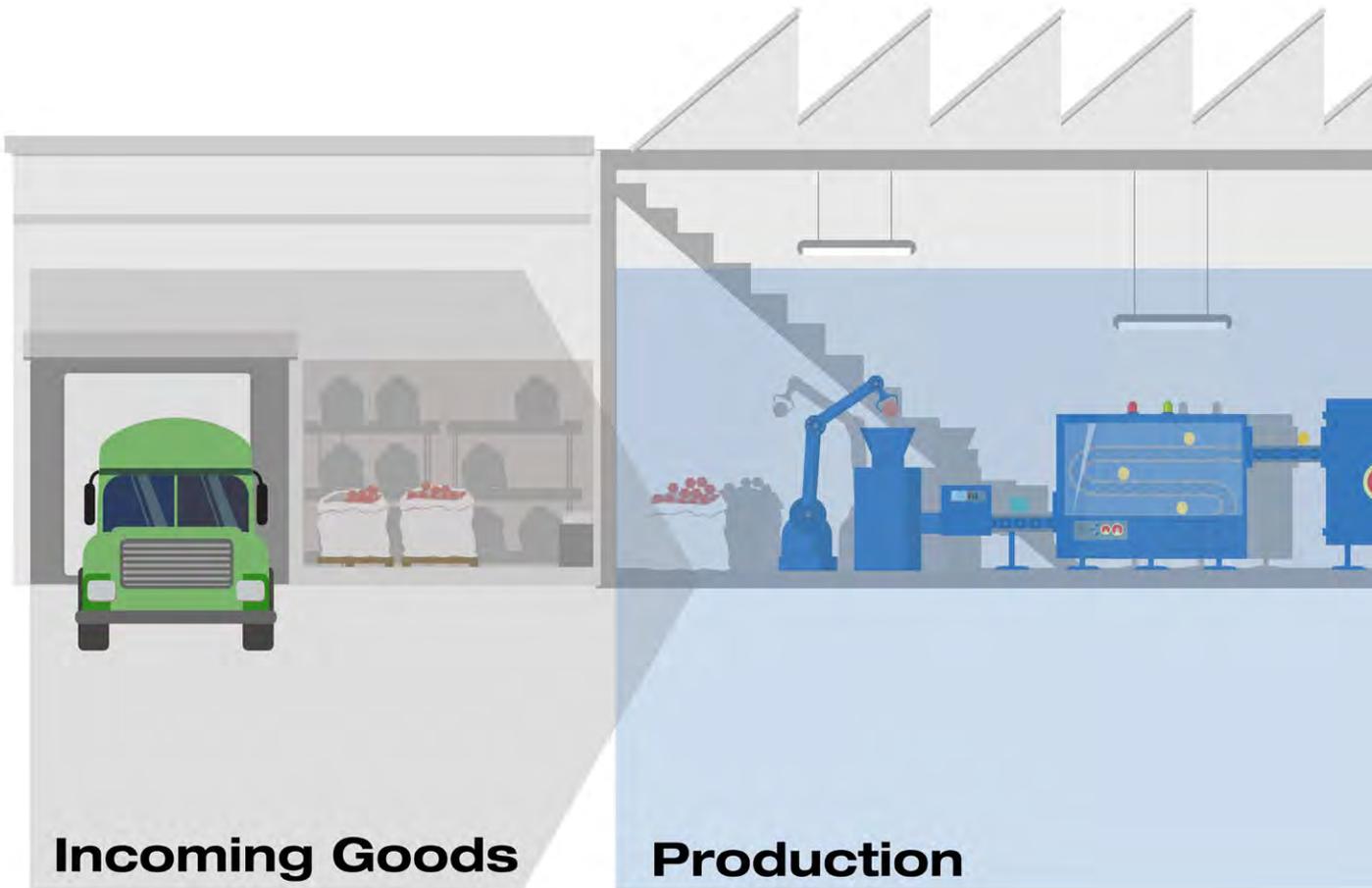
Schulung auf Anfrage

Kundenschulungskurse, wahlweise in Ihren eigenen Räumlichkeiten, bei der örtlichen BÜCHI Tochtergesellschaft oder am globalen Hauptsitz in Flawil (Schweiz) sind verfügbar, um Bedienern und für Messtechnik verantwortlichen Mitarbeitern alles zu vermitteln, was es über das Erzielen hochwertiger Analyseergebnisse mit ProxiMate zu wissen gibt.

Das BÜCHI Schulungszentrum in Flawil (Schweiz) fördert den Kundenerfolg durch ein breites Spektrum von Kursen. Alle Schulungen behandeln grundlegend Theorie, Praxis, Fehlersuche und Prozessoptimierung.

Haben Sie spezifische Fragen zu Schulungsthemen oder Interesse an Schulungen in Ihrem Land? Richten Sie Ihre Fragen an training@buchi.com.

Vervollständigen Sie Ihr Portfolio



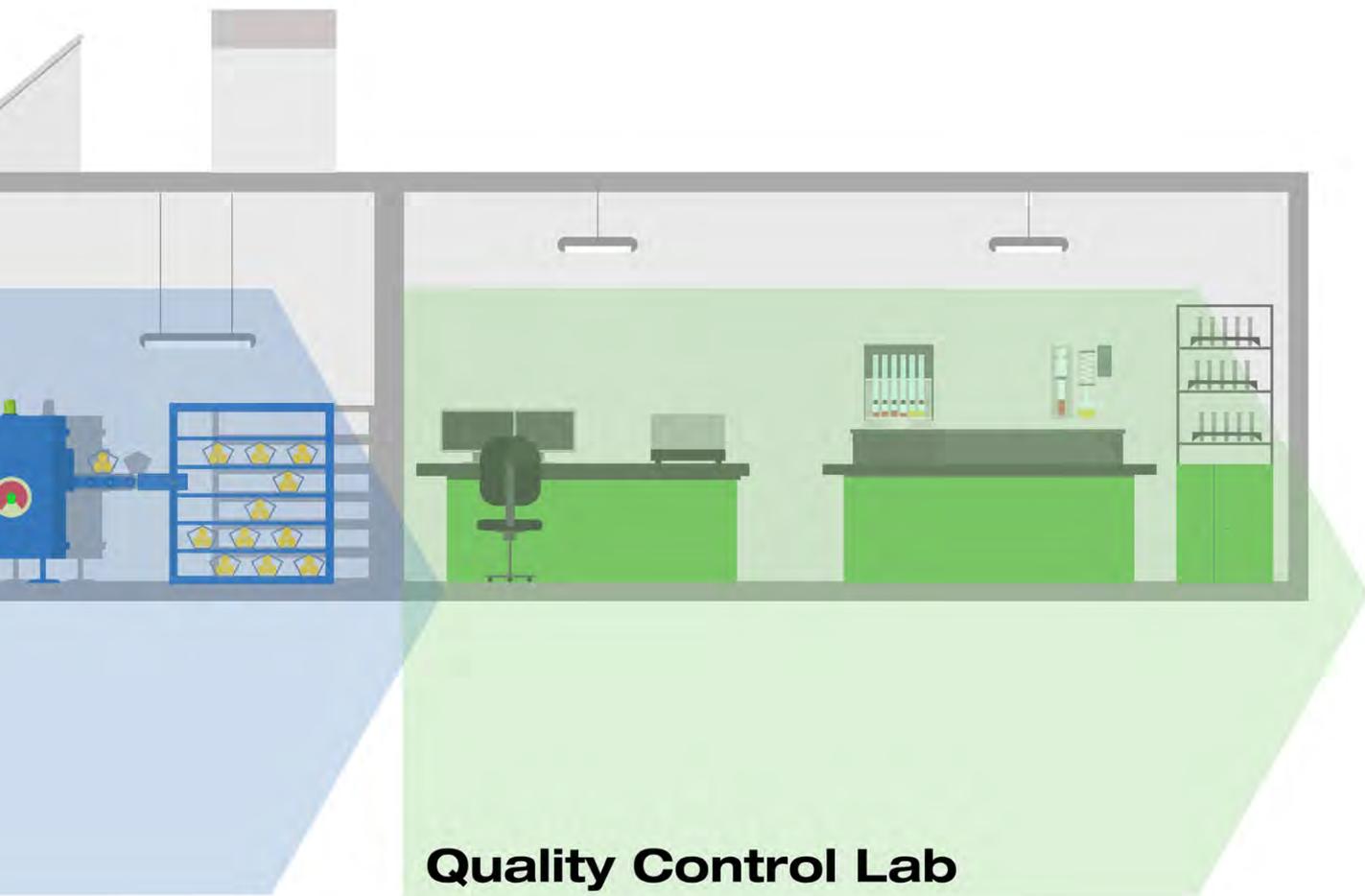
 NIR-Online

Durch die laufende Überwachung von Schlüsselparametern, wie z. B. Feuchte, Fett oder Protein können Abweichungen eines Produktionsprozesses direkt korrigiert werden. BÜCHI NIR-Online® Sensoren messen kontinuierlich, sekundenschnell und exakt, um eine maximale Produktionseffizienz zu erzielen.



 NIR

Das FT-NIR-Spektrometer NIRFlex N-500 liefert zuverlässige Analyseergebnisse für die Qualitätskontrolle sowie für die Forschung und Entwicklung in der Pharma-, Chemie-, Lebensmittel-, Getränke- und Futtermittelindustrie. Das NIRFlex N-500 bietet ein breites Spektrum von Messzellen und Zubehörteilen für optimale Ergebnisse.



Quality Control Lab



Kjeldahl

Messen Sie Stickstoff und Protein effizient und mit einem automatisierten Arbeitsablauf. Der KjelMaster K-375 erfüllt höchste Anforderungen an Gebrauchstauglichkeit, Automatisierung, Benutzerverwaltung und ausgefeiltes Datenmanagement. Sowohl für die potentiometrische als auch für die kolorimetrische Titration



Extraktion

Sie müssen Fett oder Fettrückstand und Kontaminanten in unterschiedlicher Matrix messen? Wir decken den gesamten Bereich automatisierter Extraktionsmethoden ab – von Soxhlet über Heissextraktion bis zur Lösungsmittelextraktion unter erhöhtem Druck.

Kernbotschaften an unsere Kunden

BÜCHI schafft Mehrwert

„Quality in your hands“ ist das Leitprinzip unserer Philosophie und unserer Handlungen. Es steht für herausragende Dienstleistungen, die präzise auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten sind. Dies bedeutet, dass wir in engem Kontakt mit unseren Kunden bleiben müssen. Deshalb arbeiten wir kontinuierlich sehr intensiv daran, Sie und Ihr Geschäft noch besser zu verstehen.

Wir helfen Ihnen mit hochwertigen Produkten, Systemen, Lösungen, Applikationen und Dienstleistungen, die Ihnen Mehrwert bieten. Das erlaubt Ihnen, sich vollkommen auf Ihre Prozesse und Ihre Arbeit zu konzentrieren.



Kompetent



Sicher



Zuverlässig



Global



Kostengünstig



Nachhaltig

Quality in your hands

BÜCHI Labortechnik GmbH
DE - 45127 Essen
T +800 414 0 414 0 (Toll Free)
T +49 201 747 490
F +49 201 747 492 0
deutschland@buchi.com
www.buchi.com

