



ProxiMate™ NIR

Analisis yang Dioptimalkan untuk Industri Makanan dan Pakan



»ROI«
Extravergine All'

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

Instrumen ProxiMate™ – NIR

Meningkatkan pengendalian proses dan mutu Anda

ProxiMate adalah instrumen NIR at-line yang kuat, ringkas, dan mudah digunakan untuk industri makanan dan pakan. Instrumen ini mengurangi waktu henti dalam produksi dan mengendalikan mutu sampel sekelompok produk dengan cepat. Interface pengguna yang intuitif memungkinkan pengoperasian oleh semua orang dan berbagai pilihan paket prakalibrasi yang tersedia membuatnya cocok untuk semua aplikasi.



Cocok diaplikasikan
berkat banyaknya prakalibrasi yang siap digunakan

Ahli kimia terapan kami telah mengembangkan banyak prakalibrasi yang siap digunakan untuk industri makanan dan pakan. Baik Anda menganalisis keju, susu bubuk, maupun daging cincang: Mengatur ProxiMate untuk memperoleh hasil yang akurat membutuhkan usaha minimum dan dapat dilakukan oleh semua orang.



Ketahanan Ekstrem
tahan air, housing stainless steel

ProxiMate dirancang untuk bekerja secara efektif dalam kondisi yang paling buruk. Pengukuran tidak terpengaruh oleh fluktuasi suhu atau kelembapan. Instrumen ini dapat diletakkan di tempat yang penting untuk hasil produksi: tepat di sebelah jalur produksi. Dengan Ingress Protection IP69, ProxiMate dapat dibersihkan dengan selang tekanan tinggi untuk memenuhi standar kebersihan yang paling ketat sekalipun.



Pengoperasian yang Sederhana
dengan interface pengguna layar sentuh yang intuitif

Berkat interface layar sentuh yang modern dan intuitif, pengoperasian ProxiMate telah dioptimalkan agar menjadi logis, mudah, dan sederhana. Layar sentuh mengikuti logika interface terbukti dari produk BUCHI lainnya sehingga mudah bagi semua orang untuk mengatur aplikasi, menguji sampel, atau mengatur preferensi.

Cocok diaplikasikan untuk Makanan dan Pakan Anda

Berkat banyaknya prakalibrasi yang siap digunakan

Produk Susu



Daging



Jenis Sampel Umum

Yogurt, Keju, Mentega, dan Susu Bubuk

Produk-produk khusus meliputi Daging Sapi, Daging Babi, Ayam, Ikan, dan Sosis

Parameter khusus

Kelembapan, Bahan Kering, Lemak, Protein, dan Laktosa

Kelembapan, Protein, lemak, dan jaringan ikat.

Manfaat

- Mengukur produk jadi dan intermediet.
- Mengoptimalkan proses Anda
- Mengendalikan mutu produk jadi Anda

- Keputusan cepat di rumah pemotongan hewan.
- Mengoptimalkan formulasi selama produksi
- Memeriksa barang pada tahap pengemasan.

Biji bijian



Produk-produk khusus mencakup sereal utuh seperti gandum, jelai dan jagung, sereal giling, tepung terigu, dan tepung semolina.

Kelembapan, Protein, lemak, Abu, pati, dan gluten.

- Memutuskan tepung mana yang harus dicampur
- Mengontrol bahan-bahan yang relevan dalam produk jadi.

Minyak nabati



Minyak sawit dan minyak zaitun yang mentah dan yang dimurnikan. Press cake dan makanan ditambah minyak sayur dan lemak hewani lainnya.

Kelembapan, nilai Peroksida, Asam lemak bebas (FFA), dan lemak sisa.

- Mengecek biji minyak sebelum dihancurkan
- Memantau proses produksi Anda
- Mengecek parameter yang relevan pada produk akhir.

Pakan



Pakan campuran dan pakan jadi (ruminansia, babi, unggas ditambah konsentrat) ditambah bahan-bahan seperti makanan biji minyak, sereal, dan kulit biji & bekatul.

Kelembapan, Lemak total, Protein, Serat, dan abu.

- Mengecek bahan baku Anda untuk mendapatkan hasil campuran akhir yang tepat.
- ProxiMate dapat ditempatkan dengan mudah tepat pada jembatan timbang barang masuk.



Ketahanan Ekstrem

Karena housing stainless steel yang tahan air

ProxiMate adalah instrumen NIR paling kuat di pasaran. Instrumen ini dapat diletakkan di tempat yang penting untuk hasil produksi: tepat di sebelah jalur produksi.

Tahan Debu dan Air (IP69)

ProxiMate dapat dibersihkan dengan selang tekanan tinggi menggunakan prosedur yang sama seperti peralatan atau mesin at-line lainnya. Instrumen ini benar-benar tahan debu dan air. Anda dapat menemukannya di sebelah mixer, konveyor, blender, atau homogenizer sehingga operator produksi dapat sering mengambil tindakan, membantu Anda untuk mengendalikan proses dengan lebih baik.

Desain Higiene

Terbuat dari stainless steel yang aman untuk makanan, ProxiMate dirancang dengan permukaan mulus tanpa ujung yang tajam atau rongga-rongga. Desain ini tentu secara alami mengurangi risiko akumulasi bahan yang dapat mendorong pertumbuhan bakteri dan telah dinilai serta disetujui oleh badan kebersihan makanan HALAG.

Ketahanan Mekanis dan Kimiawi

Bodi stainless steel ProxiMate dapat menahan semua detergen yang umumnya digunakan untuk sanitasi di area produksi makanan, bahkan jika detergen tersebut meliputi bahan-bahan yang mengandung asam, alkali, atau klorin. Hal ini mencakup aplikasi bertekanan tinggi pada suhu tinggi yang membuat instrumen ini cocok untuk menjalani pembersihan secara kasar yang diperlukan untuk keamanan makanan yang sempurna.

Apa itu IP?

IP menunjukkan tingkat ketahanan terhadap debu dan air. IP adalah singkatan dari Ingress Protection standar internasional





Pengoperasian yang Sederhana

Dengan interface pengguna layar sentuh yang intuitif

ProxiMate dirancang untuk digunakan oleh semua orang. Pengoperasian interface pengguna layar sentuh telah dioptimalkan untuk memfasilitasi pelaksanaan pengukuran yang cepat, pengembangan aplikasi yang tidak rumit, serta pengaturan preferensi yang sederhana. Semua interface layar sentuh BUCHI sama, mengurangi kebutuhan pelatihan operator.

Hasil dengan satu Klik

Semua orang dapat menggunakan ProxiMate! Cukup pilih aplikasi yang benar (produk) dan masukkan ID sampel. Hanya dengan menekan sebuah tombol, analisis dimulai dan hasilnya dikalkulasi. Operator dipandu untuk mengambil tindakan yang tepat karena hasilnya dievaluasi berdasarkan kriteria yang telah ditetapkan. Sudut tampilan dapat disesuaikan sehingga selalu terbaca sepenuhnya, terlepas dari kondisi cahaya, ketinggian bangku, atau operator.

Tanpa menggunakan tangan atau dengan Sarung Tangan

Pergerakan barang yang cepat sangat penting dalam lingkungan produksi. ProxiMate dapat dioperasikan saat mengenakan sarung tangan kebersihan dan bahkan menawarkan fasilitas untuk memulai analisis secara otomatis tanpa interaksi operator. Pengukuran dimulai segera setelah sampel tiba di tray, sangat mempercepat pemerolehan hasil pengukuran, membebaskan waktu operator untuk menyelesaikan tugas tambahan.

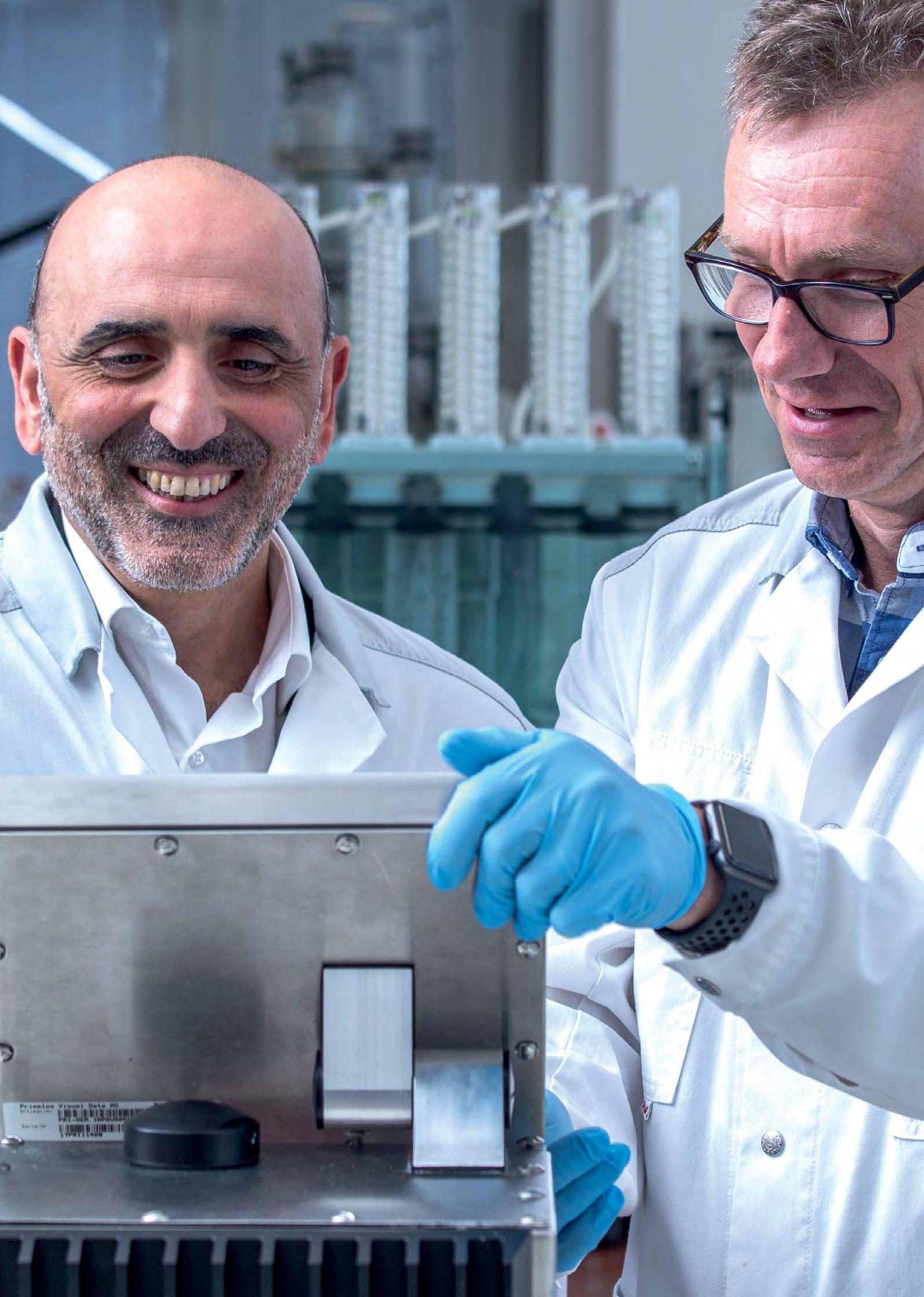
AutoCal

AutoCal memudahkan pengembangan kalibrasi dan pemeliharaan kalibrasi. Tandai sampel kalibrasi yang diperlukan, lalu tekan tombol AutoCal. Sistem akan melakukan sisanya dan mengoptimalkan kalibrasi.



Penggerak magnetis

Sampel diputar dengan menggunakan unit penggerak yang terhubung secara magnetis. Ketika analisis selesai, unit penggerak ini dilepaskan untuk memudahkan pembersihan.



Integrasi Sistem dan Jaringan yang Mudah

Terstandar, kompatibel, dapat dihubungkan

Standardisasi pabrik, integrasi data yang diteruskan, dan pilihan jaringan menjadikan ProxiMate instrumen yang ideal untuk pengendalian proses yang komprehensif.

Transfer Pustaka Data

Data kalibrasi yang ada yang dikumpulkan pada instrumen sebelumnya sangat berharga. Selama pemasangan, spektrum NIR dapat ditransfer ke ProxiMate untuk membantu mempercepat proses pengoperasian pertama.

Hubungkan ke Sistem Produksi Anda

Pengendalian waktu nyata atas proses produksi Anda dimungkinkan dengan menghubungkan ProxiMate ke sistem kendali produksi Anda melalui kabel jaringan RJ-45 standar, Wi-Fi, atau bluetooth. Akses informasi yang cepat memungkinkan operator untuk menyesuaikan proses pencampuran, kecepatan belt konveyor, atau umpan bahan mentah dalam waktu nyata untuk mendapatkan hasil yang diinginkan.

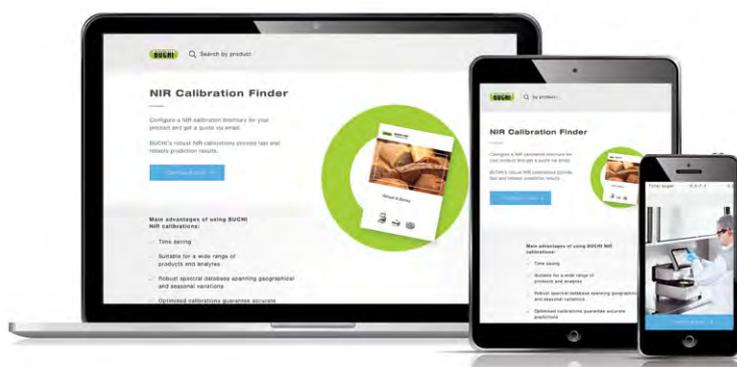
Disesuaikan dengan Standar Pabrik

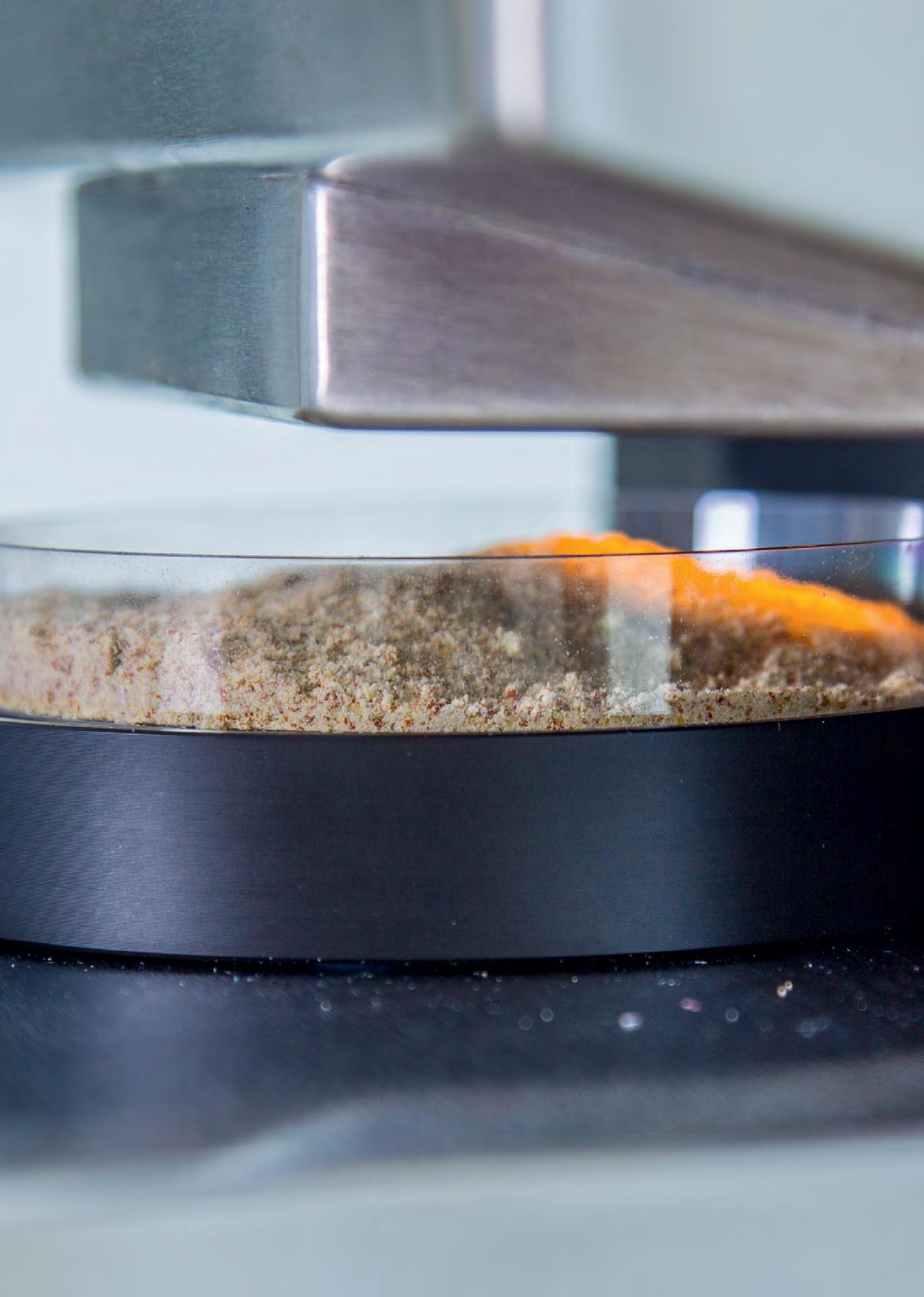
Semua ProxiMate telah disesuaikan dengan standar pabrik. Kalibrasi yang disalin antar instrumen bekerja dengan cara yang sama persis. Standardisasi lebih lanjut tidak diperlukan. Hal ini penting terutama jika beberapa instrumen digunakan pada fasilitas yang sama atau di beberapa pabrik yang berbeda yang menghasilkan produk yang sama. Standardisasi instrumen menyebabkan peningkatan konsistensi produk terlepas dari lokasi produksi.

Pencari Kalibrasi

Menemukan rincian prakalibrasi yang relevan dan kinerja yang diharapkan dengan cepat untuk aplikasi Anda dengan menggunakan pencari kalibrasi online. Diperbarui terus-menerus oleh para ahli kami untuk memastikan bahwa informasi terkini ada di ujung jari Anda, dalam sekejap.

Informasi lebih lanjut mengenai pencari kalibrasi kami:
www.nircalibration.buchi.com





Adaptasi Sempurna pada Setiap Sampel

Untuk memperoleh hasil terbaik dalam setiap kesempatan

ProxiMate menawarkan berbagai pilihan presentasi sampel, memungkinkan Anda memilih yang paling sesuai untuk jenis produk dan analisis Anda.

Tampilan Bawah dan Atas

Berbagai jenis sampel mungkin memerlukan pendekatan analitis yang berbeda untuk kinerja atau kepraktisan yang optimal. ProxiMate memungkinkan Anda untuk memanfaatkan pendekatan terbaik dengan memfasilitasi pengukuran dari atas (tampilan bawah) atau dari bawah (tampilan atas).

Lingkungan bebas kaca

Banyak lingkungan produksi yang melarang penggunaan kaca. ProxiMate menawarkan pilihan untuk menggunakan cawan petri plastik dalam mode tampilan bawah. Dengan menggunakan mode ini, jenis plastik wadah sampel tidak akan memengaruhi pengukuran.

Fleksibilitas jenis sampel

Mendapatkan presentasi sampel yang tepat adalah kunci untuk pengukuran yang akurat. Untuk mengurangi kesalahan studi sampel, volume sampel yang lebih besar dibutuhkan ketika sampelnya tidak homogen. Volume sampel yang lebih kecil lebih dipilih jika sampelnya sangat bernilai. ProxiMate menawarkan berbagai pilihan untuk memenuhi semua preferensi.

Tampilan Bawah



Tampilan Atas





Memberi Warna pada Agenda Anda Dan juga mengukur tampilan

Pengukuran tambahan NIR dengan detektor visibel opsional karena banyak produk makanan memerlukan kendali yang cermat terhadap warna dan tampilan sebagai bagian dari pengendalian mutu.

Opsi Detektor Visibel

ProxiMate memungkinkan pengguna untuk memaksimalkan kinerja pengukurannya dengan memanfaatkan hanya sinyal NIR, hanya sinyal visibel, atau menggabungkan sinyal visibel dan NIR untuk meningkatkan kinerja pengukuran dan mengevaluasi sampel sepenuhnya.

Meningkatkan Akurasi

Detektor cahaya visibel yang terintegrasi memungkinkan pengukuran warna sampel. Sinyal ini dapat digunakan secara terpisah untuk memberikan, sebagai contoh, pengukuran warna sampel (misalnya tingkat warna coklat, pengukuran warna L^* , a^* , dan b^*) atau sinyal VIS dapat dikombinasikan secara matematis dengan sinyal NIR untuk meningkatkan kinerja beberapa pengukuran parameter, seperti abu dalam tepung.



Penentuan Warna

Pengukuran warna yang cepat dan sederhana memungkinkan penilaian cepat terhadap parameter kualitas tambahan. Persiapan lebih lanjut tidak diperlukan karena data warna diambil pada saat yang sama dengan NIR.

Fitur-fitur Utama



Penggerak Magnetis

Sampel diputar dengan menggunakan unit penggerak yang terhubung secara magnetis. Ketika analisis selesai, unit penggerak ini dilepaskan untuk memudahkan pembersihan.

Modul IP dan Konektivitas

Berbagai pilihan konektivitas tersedia. Pilih dari berbagai pilihan mulai dari Wi-Fi hingga bluetooth dan tetap mempertahankan perlindungan IP69.



Data Teknis

Spesifikasi

Berat	23 kg
Klasifikasi perlindungan	IP69
Konsumsi daya	60 W
Frekuensi	50 / 60 Hz
Dimensi (L x D x T)	260 x 435 x 500 mm
Rentang panjang gelombang NIR	900 – 1700 nm
Resolusi NIR	7,0 nm
Rentang panjang gelombang VIS	400 – 900 nm
Resolusi VIS	10 nm
Waktu pengukuran	15 detik (dapat diatur oleh pengguna)

Kondisi sekitar

Ketinggian maksimum di atas permukaan air laut	2000 m
Suhu sekitar	5 – 40 °C (25 °C)
Kelembapan relatif maksimum	80 % untuk suhu mencapai 31 °C
Suhu penyimpanan	maks. 45 °C

Konfigurasi	NIR "Standar"	NIR+Vis "Pro"
Tampilan Gabungan Bawah & Atas	●	●
Tampilan Bawah	●	●
Tampilan Atas	●	●



Perangkat lunak

Penyimpanan Hasil Otomatis

Perangkat lunak NIRWise™ didasarkan pada basis data Microsoft SQL. Semua hasil disimpan secara otomatis dalam basis data dan dapat disalin untuk cadangan serta dipindahkan ke instrumen lain. Jangan pernah kehilangan hasil Anda yang berharga!

Pelaporan terkustomisasi

Pembuatan laporan adalah hal mudah dengan NIRWise™. Laporan sampel dan batch disesuaikan dengan mudah sesuai dengan keperluan pengguna akhir dengan menggunakan bantuan konfigurasi laporan. Sesuaikan dengan standar dokumentasi Anda dengan mudah berkat laporan ProxiMate yang dapat disesuaikan.

AutoCal

Kembangkan kalibrasi baru dan perluas kalibrasi yang ada dengan mudah. Pilih sampel yang ingin Anda sertakan, kemudian algoritma tingkat lanjut AutoCal akan melakukannya. Tidak dibutuhkan keahlian.

Aksesori



Cawan Sampel Besar

Memungkinkan pengurangan kesalahan studi sampel dengan sampel yang tidak homogen.



Cawan Sampel Standar

Pilih dari berbagai cawan, paling cocok untuk aplikasi Anda. Pilihan yang ada mencakup kaca yang diperkuat, plastik, dan kinerja tinggi.



Penutup transflektan

Gunakan dengan cawan petri untuk membuat pengukuran transflektan pada cairan. Path-length adalah 0,3 mm.



Peningkatan Modul Konektivitas

Tingkatkan ke beberapa port USB untuk fleksibilitas maksimum. Tersedia dengan penutup kedap air untuk mempertahankan perlindungan IP selama pengoperasian.



Perangkat lunak NIRWise™+

Kembangkan dan tinjau kalibrasi kuantitatif. NIRWise™+ menawarkan seperangkat alat kemometrik



Servis & Pelatihan

Disesuaikan untuk keperluan Anda

Kehadiran di Seluruh Dunia

Jaringan kami di seluruh dunia yang meliputi 18 anak perusahaan dan pusat bantuan serta lebih dari 70 mitra distribusi yang berkualifikasi memastikan jarak yang dekat di mana pun Anda berada. Teknisi servis dan ahli aplikasi yang terlatih di pabrik memastikan ProxiMate Anda tetap aktif dan beroperasi setiap saat.

www.buchi.com/worldwide

Dukungan jarak jauh

Bantuan sesi jarak jauh telah diinstal sebelumnya agar Anda dapat memperoleh bantuan semudah mungkin. Tidak diperlukan instalasi tambahan atau keterampilan khusus. Cukup hubungkan ProxiMate ke internet dan Jaringan Servis BUCHI akan dapat mendukung Anda dan mendiagnosis masalah dari jauh, meminimalkan waktu henti dan biaya servis.

www.buchi.com/remote-support

Paket Pemeliharaan Preventif

Untuk memastikan operasi yang andal selama bertahun-tahun, BUCHI merekomendasikan servis dan perawatan ProxiMate secara berkala. Kontrak paket pemeliharaan tersedia untuk memastikan instrumen Anda terus memberikan kinerja optimal dan yang juga mencakup manfaat-manfaat berikut.

- Biaya suku cadang yang lebih rendah
- Kunjungan pemeliharaan dan pemeriksaan rutin
- Pembaruan rutin
- Waktu henti yang berkurang
- Kontak secara teratur dengan BUCHI Service Engineer di wilayah Anda

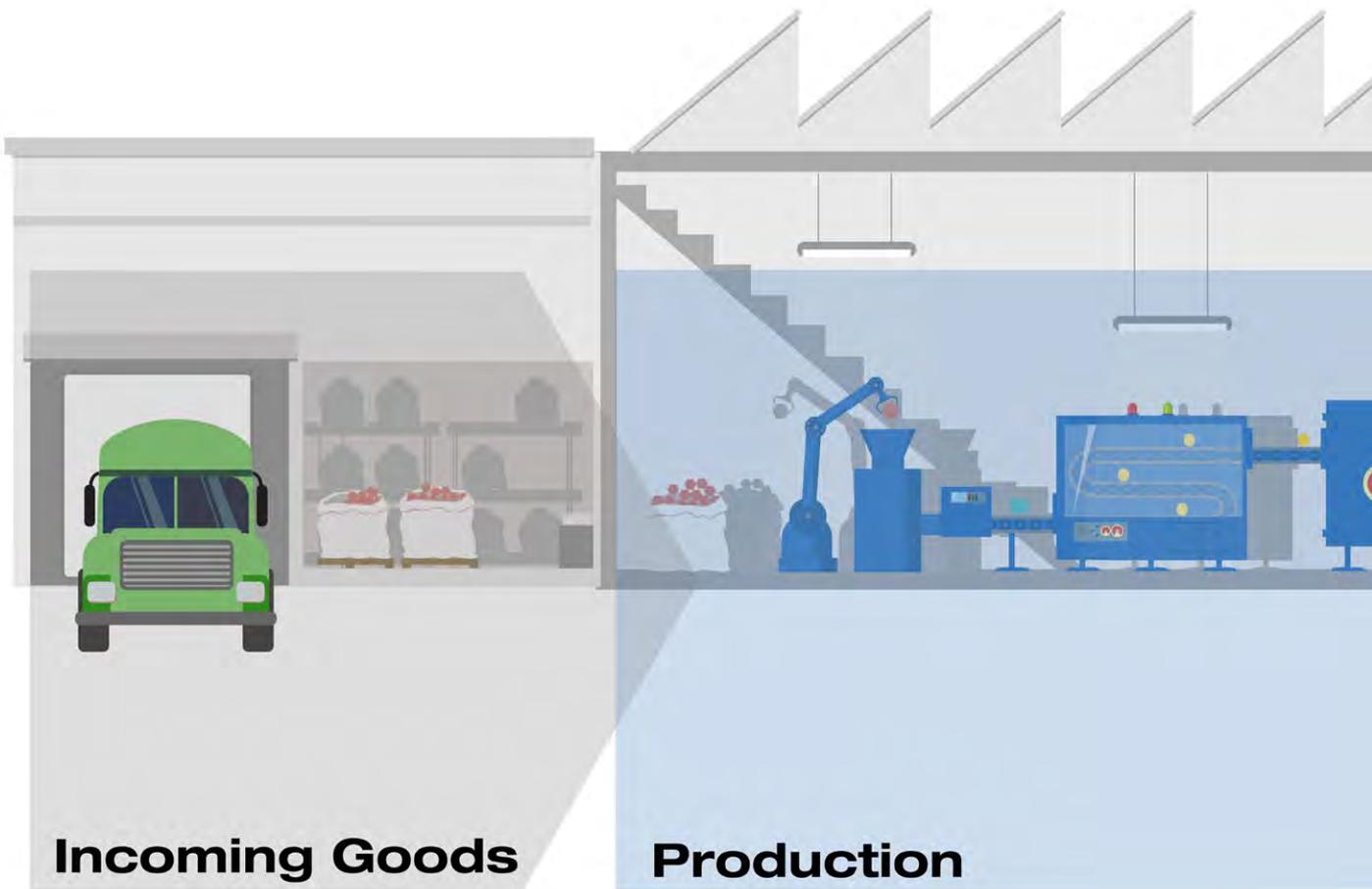
Pelatihan berdasarkan permintaan

Kursus pelatihan pelanggan baik di tempat, di anak perusahaan lokal BUCHI, ataupun di kantor pusat global di Flawil (Swiss) tersedia untuk melatih operator dan orang-orang yang bertanggung jawab atas instrumentasi untuk mempelajari semua hal yang perlu diketahui tentang cara membuat hasil analitis yang baik dengan ProxiMate.

Pusat pelatihan BUCHI, berlokasi di Flawil (Swiss), mendukung kesuksesan pelanggan dengan menawarkan berbagai macam kursus. Semua pelatihan mencakup teori dasar, penerapan, pemecahan masalah, dan pengoptimalan proses.

Apakah Anda memiliki pertanyaan spesifik terkait dengan topik pelatihan atau apakah Anda tertarik untuk mengikuti pelatihan di negara Anda? Sampaikan permintaan dan pertanyaan Anda ke training@buchi.com

Lengkapi portofolio Anda



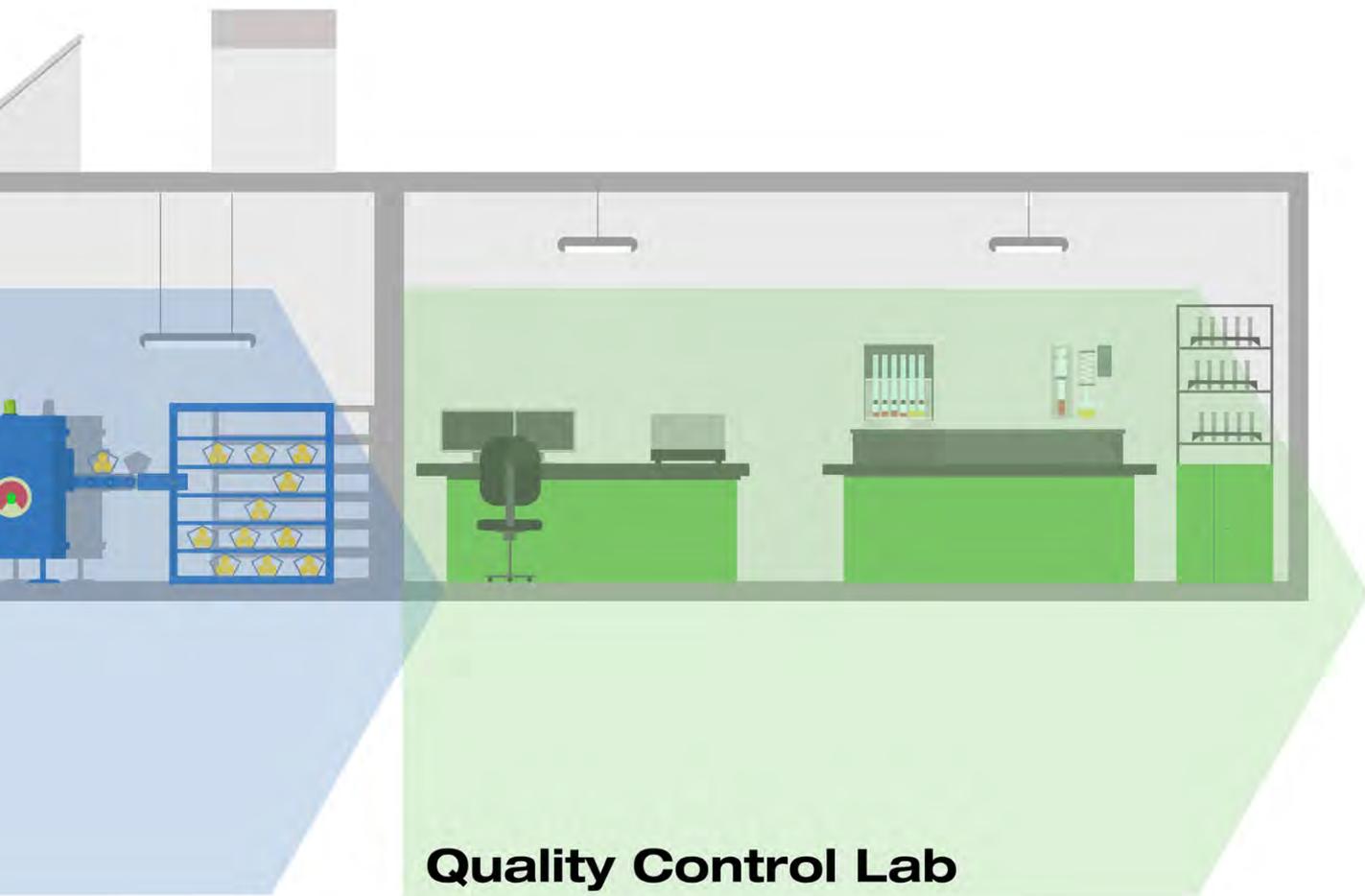
■ NIR-Online

Memantau parameter utama secara ketat seperti kadar air, lemak, atau protein sangat penting untuk mengoreksi deviasi yang terjadi pada setiap proses produksi. BUCHI NIR-Online® analyzers terus memberikan hasil pengukuran yang akurat dalam hitungan detik untuk menjamin efisiensi produksi yang maksimum.



■ NIR

Spektrometer N-500 FT-NIR memberikan hasil analisis yang andal untuk kendali mutu serta untuk riset dan pengembangan dalam industri farmasi, kimia, makanan, minuman, dan pakan. NIRFlex N-500 menawarkan berbagai macam modul pengukuran sampel dan aksesori untuk kinerja tertinggi.



Quality Control Lab



Kjeldahl

Ukur Nitrogen dan Protein secara efisien dan dengan cara yang otomatis. KjeldMaster K-375 memenuhi permintaan tertinggi dalam kegunaan, otomatisasi, administrasi pengguna dan pengelolaan data yang canggih. Untuk metode titrasi potensiometri dan kolorimetri



Ekstraksi

Anda perlu mengukur lemak atau residu dan zat kontaminan dalam matriks yang berbeda? Layanan kami mencakup segala metode ekstraksi yang dijalankan secara otomatis, mulai dari ekstraksi Soxhlet, hingga ekstraksi panas, dan ekstraksi pelarut bertekanan.

Pesan utama bagi pelanggan kami

BUCHI memberikan nilai tambah

“Quality in your hands” merupakan prinsip dasar yang membentuk filosofi dan tindakan kami. Prinsip dasar ini menantang kami untuk memberikan pelayanan handal yang disesuaikan dengan kebutuhan Anda. Itu artinya kami harus terus dekat dengan para pelanggan kami. Itulah mengapa kami selalu menjaga hubungan kami dengan Anda serta terus bekerja keras untuk lebih memahami Anda dan bisnis Anda dengan lebih baik.

Kami membantu Anda dengan cara menyediakan produk, sistem, solusi, aplikasi dan layanan berkualitas tinggi yang menawarkan nilai tambah untuk Anda. Hal tersebut memungkinkan Anda untuk fokus pada keseluruhan proses dan pekerjaan Anda.



Kompeten



Aman



Andal



Global



Hemat biaya



Berkelanjutan

Quality in your hands

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

www.buchi.com

