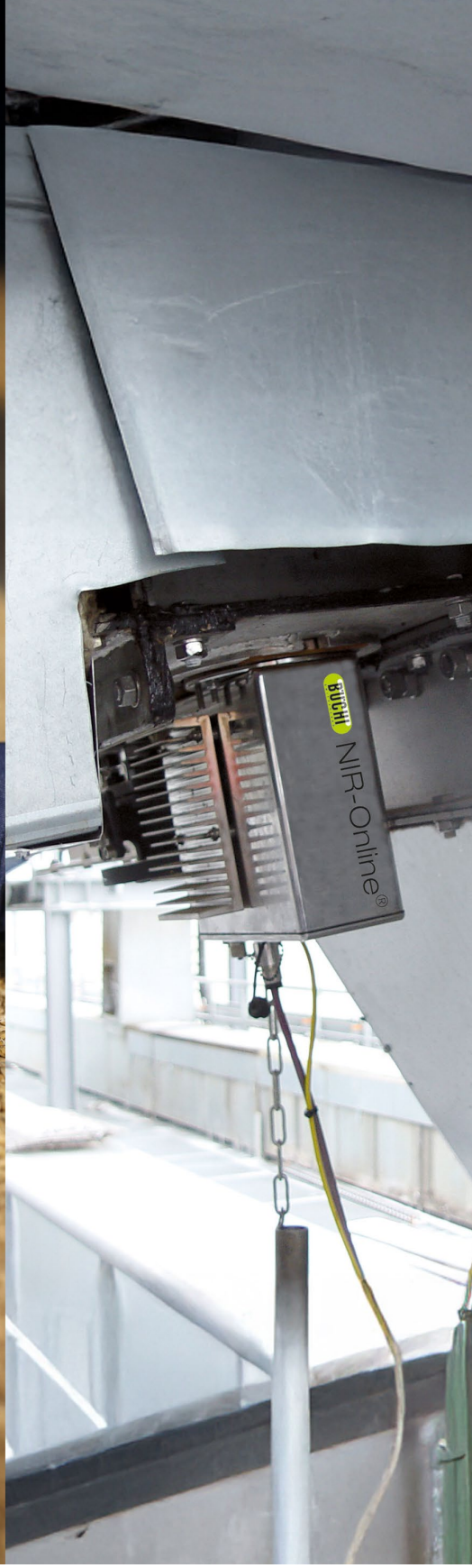






BÜCHI-NIR-Portfolio

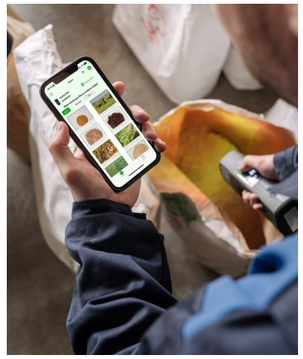
Lösungen für die Qualitätskontrolle vom Feld bis zum Vertrieb



Schnelle Einblicke in Ihre Wertschöpfungskette

Zuverlässige Sofortanalysen – genau dort, wo Sie sie benötigen

Stellen Sie sich vor, Sie können die Qualität Ihrer Rohstoffe, Mischungen oder Fertigprodukte sofort sehen, ohne Proben an das Labor senden zu müssen. Das ist der Vorteil der Nahinfrarotspektroskopie (NIR). Sie ermöglicht eine schnelle, präzise und kosteneffiziente Analyse mit nur minimaler Vorbereitung. In nur wenigen Sekunden haben Sie Zugriff auf wichtige Parameter, die Ihnen helfen, bessere Entscheidungen zu treffen, Produktkonsistenz zu gewährleisten und die Effizienz in der gesamten Produktion zu verbessern.







Nahtlose Qualitätskontrolle
Vom Erzeuger bis zum Vertrieb

Eine umfassende Qualitätskontrolle ist während des gesamten Prozesses möglich, von der ersten Kontrolle der Rohstoffe bis hin zur abschliessenden Qualitätsprüfung der Fertigprodukte. Die BÜCHI NIRSolutions™ erfüllen die spezifischen Anforderungen in der Lebensmittel-, Futtermittel- und Einsatzstoffindustrie und sorgen so für eine reibungslose Integration in die täglichen Arbeitsabläufe.

Auf Erkenntnissen basierende Entscheidungen
Höhere Geschwindigkeit und Effizienz

Die BÜCHI NIRSolutions™ liefern sofortige und zuverlässige Einblicke in entscheidende Qualitätsparameter. Auf dieser Basis entscheiden Sie direkt, ob Rohstoffe angenommen, Prozesse angepasst oder Chargen freigegeben werden. Schnellere und fundiertere Entscheidungen verbessern die Konsistenz, reduzieren Ausschuss und stärken Ihre gesamte Wertschöpfungskette.

Datenzentralisierung
Verbesserte Transparenz und Zusammenarbeit

Verwalten Sie Ihre gesamte Wertschöpfungskette mit vollständiger Rückverfolgbarkeit über alle Standorte und Teams hinweg. Die NeoSpectra®-Plattform vereint alle Daten in Echtzeit an einem Ort und verwandelt sie in eindeutige, verwertbare Erkenntnisse. Mit einem sicheren Cloud-Portal können Sie Modelle und Ergebnisse nahtlos zwischen Einheiten und Produktionsstätten teilen und so eine systemweite Überwachung und intelligentere Zusammenarbeit ermöglichen.

Warum BÜCHI NIR?
Vertrauen beginnt mit Transparenz



Tests sind an verschiedenen Standorten innerhalb der Organisation erforderlich

Die Qualitätskontrolle ist nicht mehr auf das Labor beschränkt. Wenn Entscheidungen verzögert werden oder Daten aufgrund von getrennten Workflows inkonsistent sind, wirkt sich dies auf den gesamten Prozess aus – Zeitverlust, Materialverlust und verpasste Chancen können die Folge sein. Das ist die Realität in den heutigen komplexen Wertschöpfungsketten.

Das NIR-Ökosystem von BÜCHI löst diese Herausforderungen, indem es präzise Geräte bereitstellt, die auf jeden Punkt der Wertschöpfungskette zugeschnitten sind, und eine zentralisierte Plattform bereitstellt, die Teams, Daten und Entscheidungen verbindet.

Diese Ziele werden nun erreichbar:

· Probleme erkennen, bevor sie die Produktion beeinträchtigen
· Teams vor Ort mit sofort verfügbaren Analysen unterstützen
· Konsistenz über die Produktionsstandorte hinweg aufrechterhalten
· Nahtlose Integration in digitale Systeme

Die BÜCHI NIRSolutions™ sind darauf ausgelegt, Sie heute und in der Zukunft zu unterstützen. Von Vor-Ort-Bewertungen bis hin zur Prozessüberwachung und endgültigen Produktvalidierung – Sie gewinnen an Geschwindigkeit, Konsistenz und Transparenz, um Massnahmen zu ergreifen, wenn es darauf ankommt.

Ein Partner. Eine Plattform. Absolute Zuverlässigkeit bei jeder Messung.

End-to-End-Qualitätskontrolle
Integrierte Einblicke in die gesamte Lieferkette



	Feld	Rohwareneingang	Produktion	Labor	Vertriebslogistik
	 ProxiScout™	 ProxiScout™  ProxiMate™	 NIR-Online  ProxiMate™	 NIRFlex™  ProxiMate™	 ProxiScout™
Wert	· Überwachen von Kulturen auf Reife und optimale Ernte. · Trennen von Chargen nach Qualität, um Konsistenz und optimale Preise zu gewährleisten. · Minimieren von Beanstandungen durch Ernteüberwachung.	· Erhöhen der Menge des kontrollierten Rohmaterials. · Schnelle Bestimmung wichtiger Qualitätsparameter. · Angemessene Bezahlung der Lieferanten. · Schnelle Folgeverarbeitung. · Trennung.	· Durchführen häufiger Überprüfungen des Zustands der Komponenten. · Schnelle Quantifizierung der Bestandteile. · Optimierung von Rezepturen und Prozessen. · Vermeiden von Nacharbeit und Ausschuss.	· Kontrolle der Produktionsspezifikationen. · Sicherstellen konsistenter Qualität. · Einhaltung gesetzlicher Vorschriften. · Beseitigen von Engpässen in der Produktion.	· Überwachen von kritischen Qualitätsparametern wichtiger Inhaltsstoffe. · Überprüfen der Qualität anhand der Vertragsspezifikationen. · Ermitteln spezifikationskonformer Inhaltsstoffe für Rücksendungen oder Beanstandungen.
Fokus auf Bereitstellung	· Schnelle Ergebnisse. · Mobilität. · Benutzerfreundliche Instrumente. · Ergebnisse mit Geotags.	· Schnelle und zuverlässige Ergebnisse. · Volle Rückverfolgbarkeit. · Mobilität. · Robuste Bauweise.	· Schnelle oder kontinuierliche Messungen. · Benutzerfreundliche Instrumente. · Integration ins Prozesskontrollsystem. · Robuste Bauweise.	· Schnelle und zuverlässige Ergebnisse. · Volle Rückverfolgbarkeit.	· Schnelle Ergebnisse. · Mobilität. · Benutzerfreundliche Instrumente. · Verschiedene Checkpoints.

Vielseitige Lebens- und Futtermittelanwendungen

Möglich durch gebrauchsfertige Kalibriermodelle

	Getreide und Mehl	Ölsaaten und Öle	Milchprodukte	Fleisch und Fleischprodukte
				
Parameter	Feuchtigkeit, Protein, Rohasche, Stärke und Gluten	Feuchtigkeit, Fett, freie Fettsäuren, Ballaststoffe, Rohasche, Phosphor, Iodzahl und Peroxidzahl	Fett, Protein, Laktose, Feuchtigkeit/ Trockenmasse, Verfälschung, Gesamtstickstoff, Gesamtfeststoffe, pH-Wert und Farbe	Feuchtigkeit, Protein, BEFFE/ CTP, Salz, Rohasche, pH, Farbe

	Kräuter und Gewürze	Kaffee und Tee	Obst und Gemüse	Futtermittel
				
Parameter	Feuchtigkeit, Verfälschung, Mischungszusam-mensetzung, Ölgehalt	Koffein, sensorische Eigenschaften, Röstgrad und -art	Trockenmasse, Säuregehalt, Ethylen, Reifung und Reifegrad-Index	Feuchtigkeit, Protein, Fett/Öl, Rohfaser, Rohasche, Farbe

Warum es wichtig ist

Vorteile für die Lebensmittelindustrie

- Verbessern Sie die Produktionskonsistenz für eine bessere Rentabilität.
- Führen Sie sofortige Qualitätsprüfungen an Rohstoffen durch.
- Optimieren Sie Rezepturen, um Kosten zu senken, ohne Kompromisse bei der Qualität einzugehen.
- Passen Sie Produktionsprozesse an, um Leistung und Effizienz zu maximieren.
- Validieren Sie die Produktqualität während der Produktionsphasen.

Vorteile für die Futtermittelindustrie

- Sicherstellen, dass eingehende Inhaltsstoffe den Vertragsspezifikationen entsprechen.
- Erreichen der Nährwertziele bei der Futtermittelzusammensetzung.
- Gleichgewicht zwischen Nährwert und Kosteneffizienz.
- Minimieren von Ausschuss und Nacharbeit.
- Optimieren von Formulierungsprozessen.

ProxiScout™
Sofortige NIR-Analyse – jederzeit und überall

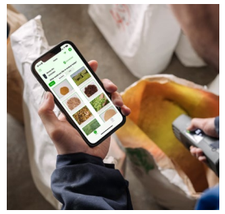
ProxiScout™ ermöglicht es Bedienern vor Ort, schnelle, datenbasierte Entscheidungen genau dort zu treffen, wo sie gebraucht werden. Das System kombiniert Leistung der Laborklasse mit einer robusten, tragbaren Bauweise und intuitiven mobilen Apps. Es ist eine Reihe von optionalem Zubehör erhältlich, um die Möglichkeiten für jeden Probentyp zu erweitern, ohne die Genauigkeit zu beeinträchtigen.



Tragbar und einfach zu bedienen
Handlich, leicht und ergonomisch. Für die einhändige Bedienung entwickelt, minimaler Schulungsaufwand erforderlich. Intuitive mobile Apps führen Benutzer durch jeden Schritt, sogar offline.



Laborqualität im mobilen Einsatz
Trotz seiner kompakten Grösse bietet ProxiScout™ eine validierte Genauigkeit über einen grossen Spektralbereich (1’350 – 2’550 nm) für Multiparameter-Ergebnisse auf dem Niveau von Tischgeräten.



Sofortige Analyse und Validierungsprüfungen
Erhalten Sie Echtzeitmessungen der Materialzusammensetzung oder führen Sie Konformitätsprüfungen vor Ort durch, wo immer Materialien bezogen, empfangen oder versandt werden.

Beispiele für Anwendungsfälle

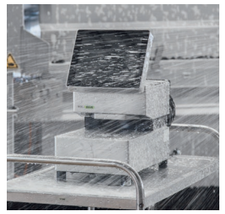
- **Qualitätsprüfungen vor und nach der Ernte:**
  Feuchtigkeit, Stärke und Protein vor Ort überprüfen.
- **Warenein- und -ausgang:**
  Inhaltsstoffe und Endprodukte auf Zusammensetzung und Konformität testen, ohne Verzögerungen durch Laboranalysen.
- **Futtermittelnährwerte:**
  Sicherstellen vor Ort, dass die Nährwertangaben mit den Formulierungszielen übereinstimmen.
- **Logistik:**
  Überprüfen der Produktqualität beim Verladen oder bei der Lieferung, um die Anzahl der Rücksendungen zu reduzieren.

ProxiMate™
All-in-One-Qualitätsprüfungen

ProxiMate™ ist ein robustes, kompaktes At-Line-NIR-Gerät, das für den mühelosen Einsatz in der Produktion entwickelt wurde. Es verfügt über einen handschuhfreundlichen Touchscreen und eine Down-View-Konfiguration für die Verwendung mit glasfreien Probengefässen. Die AutoCal-Funktion für die autonome Kalibrierungsentwicklung gewährleistet zuverlässige Ergebnisse, unabhängig von der Erfahrung des Bedieners.



Entwickelt für anspruchsvolle hygienische Umgebungen
Mit seinem wasserdichten Design, dem Schutz vor eindringenden Medien gemäss IP69 und Materialien, die strengen Industrie- und FDA-Standards entsprechen, liefert ProxiMate™ zuverlässige Ergebnisse direkt an der Produktionslinie, selbst nach intensiver Reinigung.



Vielseitige Konfiguration für verschiedene Analysen
Egal, ob Sie glasfreie Probengefässe aus Metall oder Kunststoff verwenden, heterogene oder flüssige Proben messen oder in den sichtbaren Bereich für Farbanalysen und verbesserte Kalibrierungen ausweiten, ProxiMate™ bietet die richtige Konfiguration für Ihre Analyseanforderungen.



Gebrauchsfertige Lösung
Mit einem integrierten PC und Touchscreen erfordert ProxiMate™ nur eine minimale Einrichtung. Platzieren Sie es einfach am gewünschten Ort, und es ist sofort einsatzbereit – keine zusätzlichen Geräte oder Wartezeiten erforderlich.

Beispiele für Anwendungsfälle

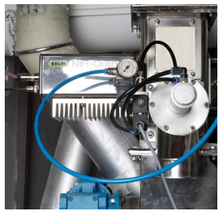
- **Analyse von Rohstoffen und verarbeiteten Lebensmitteln:**
  Vereinfachte Analyse und Kalibrierung mit einer Bibliothek von vorkalibrierten Anwendungen und der AutoCal-Funktion.
- **Gleichzeitige Qualitäts- und Farbprüfungen:**
  Effiziente gleichzeitige Analyse (z. B. Beurteilung der Konsistenz und des Rötegrads von Fleisch).
- **Tiernahrungsproduktion:**
  Das ProxiMate™ mit Schutzart IP69 eignet sich ideal für Produktionsstätten von Tiernahrung. AutoCal ermöglicht eine einfache Kalibrierung über Produktionsschritte und Rezepturvariationen hinweg.

NIR-Online-Sensoren
Echtzeiteinblicke für maximale Prozesseffizienz

Sorgen Sie für eine maximale Produktionseffizienz mit den robusten NIR-Online-Sensoren, die sich nahtlos in Ihr Prozesskontrollsystem (PCS) integrieren lassen. Profitieren Sie von fachkundiger Unterstützung bei der Inbetriebnahme und sorgen Sie mit ATEX-zertifizierten Optionen für einen sicheren Betrieb. Die AutoCal-Funktion unterstützt die autonome Entwicklung von Kalibriermodellen und stellt deren langfristige Stabilität sicher.



In-Line-Einblicke in Echtzeit
Kontinuierliche Messung von Feuchtigkeit, Protein, Fett und anderen wichtigen Komponenten direkt an der Produktionslinie, um sofortige Entscheidungen in Echtzeit zu ermöglichen.



Proaktive Prozesssteuerung
Optimieren von Prozessen wie Trocknung, Mischung und Trennung, bevor Probleme auftreten, um Ausschuss zu reduzieren, kostspielige Nachbesserungen zu vermeiden und die Qualitätsstandards konsequent einzuhalten.



Für jede Linie geeignet
Wählen Sie aus verschiedenen Sensortypen, Prozessschnittstellen und Zubehör, das speziell für die Lebens- und Futtermittelproduktion entwickelt wurde, einschliesslich Anwendungen an Mischern, Zerkleinerern, Mühlen, Extrudern oder Trocknern sowie über Förderern.

Beispiele für Anwendungsfälle

- **Rohstoffsortierung:**
  Automatische Trennung von Inhaltsstoffen basierend auf ihrer Zusammensetzung, z. B. anhand ihres Feuchtigkeits- oder Proteingehalts.
- **Optimiertes Mischen:**
  Präzise Kontrolle der Inhaltsstoffverhältnisse in Echtzeit bei Mischfuttermitteln oder Backmischungen.
- **Steuerung des Trocknungsprozesses:**
  Genaues Erfassen der Feuchtigkeit während des Trocknungsprozesses für Tierfutter, Getreide oder Pellets, um Energiekosten zu senken und ein Übertrocknen zu vermeiden.
- **Reduzierung von Nacharbeiten und Materialverlusten:**
  Schnelle Erkennung von Produkten, die in einem frühen Stadium des Produktionsprozesses ausserhalb der Spezifikationen liegen.

NIRFlex™ N-500
Zuverlässige Präzision und Konformität bei NIR-Analysen

Verbessern Sie Ihre Abläufe in der Qualitätskontrolle, F&E oder Vertragslabors mit schnellen, zuverlässigen und vollständig konformen Daten. Das vielseitige NIRFlex™ N-500 passt sich durch spezielle Messzellen und flexibles Zubehör an verschiedene Probentypen und Arbeitsabläufe an und erfüllt gleichzeitig strenge gesetzliche Standards.



Robuste FT-NIR-Leistung
Mit der fortschrittlichen FT-NIR-Technologie können Sie hochpräzise und genaue Messungen über den gesamten NIR-Bereich (900 – 2’500 nm) erzielen. Die Polarisations-Interferometer-Technologie sorgt für vibrationsfeste, stabile, wiederholbare Ergebnisse.



Vereinfachte Einhaltung gesetzlicher Vorschriften
Stellen Sie mühelos die Einhaltung der GMP-Richtlinien und FDA 21 CFR Part 11 mit NIRWare-Software sicher. Die automatisierte Leistungsüberprüfung mit integrierten Referenzstandards sowie die Dokumentation der Installation und Funktionsqualifizierung (IQ/OQ) vereinfachen die Einhaltung gesetzlicher Vorschriften.



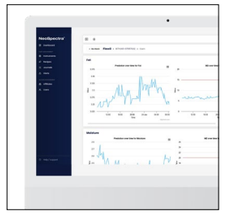
Leistungsstarke und flexible Software
Erstellen Sie robuste Vorhersagemodelle und erzielen Sie eine überragende Datenqualität mit leistungsstarker Chemometrie-Software. Übertragen Sie Kalibrierungen mühelos über Ihr Netzwerk, um die Flexibilität beizubehalten, die auf Ihre Analyseanforderungen zugeschnitten ist.

Beispiele für Anwendungsfälle

- **Primäre Kalibrierungsstation:**
  Entwickeln Sie robuste Kalibrierungen und übertragen Sie diese einfach auf andere Geräte in Ihrem Netzwerk.
- **Endgültige Produktfreigabe und Etikettierung:**
  Verlassen Sie sich bei der Validierung und Etikettierung von Fertigprodukten auf die Präzision und Genauigkeit des Geräts sowie auf seine Unterstützung bei der Einhaltung gesetzlicher Vorschriften.
- **Formulierungsscreening:**
  Effiziente Überprüfung und Analyse neuer Produktformulierungen, Beschleunigung von F&E-Prozessen und Gewährleistung konsistenter Qualitätsstandards.

NeoSpectra®-Plattform
Optimierung der funktionsübergreifenden Zusammenarbeit

Die NeoSpectra®-Plattform ist der zentrale Cloud-Hub von BÜCHI, der Ihre NIR-Geräte, Daten und Kalibrierungsmodelle an einem Ort verbindet. Sie ermöglicht Ihrem gesamten Unternehmen einen synchronisierten und transparenten Zugriff über Arbeitsplätze, Standorte und sogar Kontinente hinweg und schafft so ein wirklich einheitliches Ökosystem für Qualitätskontrolle und Entscheidungsfindung.



Zentralisierte Daten-Workflows

Die zentralisierte Datenverwaltung bietet Ihnen sofortige Transparenz, erweiterte Analysen und Dashboards für schnelle, datengesteuerte Entscheidungen. Die nahtlose Datenintegration und eine benutzerfreundliche Oberfläche vereinfachen die Zugänglichkeit und Berichterstellung. Vor Ort können Bediener Trends analysieren und Pass/Fail-Kriterien festlegen, um direkt fundierte Entscheidungen zu treffen.



Einheitliche Verwaltung von Kalibrierungsmodellen

Integrieren Sie Kalibrierungsdaten nahtlos in jeder Phase, um plattformübergreifende Workflows über mehrere Geräte, Teams, Abteilungen und Standorte hinweg innerhalb Ihres NIR-Ökosystems zu unterstützen. Unsere Tools vereinfachen das Einrichten von Kalibrationsmodelllen, das Verfolgen von Versionen, sowie das Teilen von Dateien in Echtzeit. So können Teams effizienter mit einer Reihe verschiedener NIR Geräte zusammenarbeiten.



Datensicherheit und Konnektivität

Die End-to-End-Daten- und Anwendungssicherheit entspricht ISO/IEC 27001:2022. Der effiziente Datenaustausch mit externen Systemen kann über die optionale API-Konnektivität konfiguriert werden, sodass Sie bei der Verbindung mit den bereits verwendeten Tools sicher bleiben.



Vom Feld bis zum Vertrieb
So vereinheitlichte ein globaler Futtermittelhersteller seine Qualität mit NIR

Ein globaler Futtermittelhersteller, der grosse Mengen an Mais von mehreren Lieferanten bezieht, steht vor Herausforderungen mit uneinheitlicher Rohstoffqualität, verzögerten Laborergebnissen und fragmentierten Daten über Feld-, Produktions- und QC-Teams hinweg.

Mit dem vollständigen NIR-Ökosystem von BÜCHI:

- Auf dem Feld: Landwirte verwenden ProxiScout™, um vor der Ernte Feuchtigkeits- und Proteingehalte zu überprüfen, was eine frühe Chargentrennung und einen optimierten Zeitpunkt der Ernte ermöglicht.
- Bei der Annahme: Das Wareneingangspersonal verwendet ProxiMate™ für schnelle At-Line-Prüfungen von ankommendem Mais und weist Lieferungen, die nicht den Spezifikationen entsprechen, noch vor der Produktion zurück.
- Während der Verarbeitung: Anlagenbetreiber verlassen sich auf NIR-Online-Sensoren, um Rezepturen und Feuchtigkeit in Echtzeit zu überwachen, die Produktspezifikationen konsistent zu halten und Ausschuss zu reduzieren.
- Im Labor: Qualitätsspezialisten verwenden NIRFlex™ N-500 für hochpräzise Analysen und die kontinuierliche Verfeinerung der Kalibrierung.
- Im Vertrieb: Logistikteams verwenden ProxiScout™, um die Produktqualität der ausgehenden Ladung zu überprüfen und vor dem Versand die Konformität zu bestätigen.

Alle Feld- und Prozessdaten werden über die NeoSpectra® Cloud-Plattform synchronisiert, sodass Qualitäts-, Beschaffungs- und Produktionsteams gemeinsamen Zugriff auf Echtzeitergebnisse, Modellaktualisierungen und zentrale Auswertungen erhalten.

Das Ergebnis

- Schnellere Chargenfreigabe mit reduzierten Leerlaufzeiten von Lkw und weniger Engpässen.
- Geringere Anzahl zurückgewiesener Chargen durch Mischungsanpassungen in Echtzeit.
- Verbesserte gemeinsame Datennutzung in globalen Teams.
- Kosteneinsparungen durch reduzierte Nacharbeiten und geringere Laborbelastung.

Mit BÜCHI NIR erfolgen Entscheidungen proaktiv und Qualität wird zu einem gemeinsamen Wettbewerbsvorteil im gesamten Unternehmen.

Produktübersicht
Wählen Sie die passende Lösung für Ihre Anforderungen



ProxiScout™



ProxiMate™



NIRFlex™ N-500





X-Sential SE
X-One/X-Three

Arbeitsplätze	Feld, Wareneingangsprüfung, Produktion, Logistik	Wareneingangsprüfung, Labor, At-Line	Wareneingangsprüfung, Labor	Automatische Wareneingangsprüfung, In-Line/On-Line
Anwendung	Analyse vor Ort/bei Ernte, Rohstoffanalyse, Chargenanalyse, Abschliessende Qualitätskontrolle, Stichprobenkontrollen	Rohstoffanalyse, Chargenanalyse, Abschliessende Qualitätskontrolle	Identifizierung und Qualifizierung von Rohstoffen, Abschliessende Qualitätskontrolle, Etikettierung	Rohstoffanalyse, Trennung, Prozesskontrolle, Endproduktkontrolle
Konfigurations- und Zubehöroptionen	Rotator-Kit, Flüssigkeitsanalyse-Kit, Pulveranalyse-Kit, Teller	Up-View, Down-View (für glasfreie Umgebungen)	Feststoffmesszelle, Flüssigkeitsmesszelle (temperaturstabilisiert, Transmissionsmodus), LWL-Feststoffmesszelle	Flansch (für Trichter, Rutschen, Mischer usw.), Rohradapter, Überbandmessung, Bypass, XL-Feeder, X-Square.
IP-Klasse	IP65	IP69	–	IP69 (X-Sential SE), IP67 (X-One/X-Three)
ATEX	–	–	–	Staubgeschützt, gasgeschützt (nur X-One/X-Three)
NIR-Wellenlängenbereich (nm)	1’350 – 2’550	900 – 1’700	900 – 2’500	900 – 1’700
Optionaler sichtbarer Wellenlängenbereich (nm)	–	400 – 900	–	400 – 900
Spektrometer-Technologie	FT-NIR	Diodenarray	FT-NIR	Diodenarray
Vorkalibrierte Anwendungen/ Modelle	Ja	Ja	Ja	Starter-Datensatz
AutoCal	–	Ja	–	Ja
Messzeit	10 – 60 s	15 s	30 – 60 s	Kontinuierlich (X-Sential SE: 20 Spektren/s; X-One/X-Three: 50 oder 100 Spektren/s)
Flüssigkeitsmessungen	Transflexion	Transflexion	Transflexion/Transmission	Transflexion
Einhaltung der GMP	–	–	Ja	–

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. Deshalb arbeiten wir kontinuierlich intensiv daran, Sie und Ihre Arbeitsabläufe noch besser zu verstehen.

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



Zuverlässig
Wir garantieren die Qualität und Funktionalität unserer Systeme und helfen Ihnen weiterhin schnell und effizient zu bleiben, auch wenn etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit funktioniert.



Wirtschaftlich
Wir bemühen uns, einen hohen wirtschaftlichen Nutzen und maximalen Mehrwert für Sie zu schaffen.



Einfach
Wir unterstützen Sie mit durchdachten Lösungen sowie einfach zu bedienenden Instrumenten und Systemen.



Kompetent
Wir verfügen über das technologische Know-how und die jahrzehntelange Erfahrung, um Sie kompetent zu unterstützen und arbeiten mit Ihnen zusammen, um unsere Dienstleistungen kontinuierlich zu verbessern.



Sicher
Durch die enge Zusammenarbeit mit Ihnen setzen wir alles daran, unsere Produkte, Systeme, Lösungen, Anwendungen und Dienstleistungen für Mensch und Umwelt so sicher wie möglich zu gestalten.



Global
Als international tätiges Familienunternehmen mit eigenen Tochtergesellschaften und qualifizierten Vertriebspartnern sind wir überall dort präsent wo Sie sind.



Nachhaltig
Wir unterstützen umweltfreundliche Prozesse und stellen Produkte her, die eine lange Lebensdauer haben. Wir setzen fortschrittliche Technologien ein, um den kleinstmöglichen ökologischen Fussabdruck zu hinterlassen.

Wir werden weltweit von mehr als 100 Vertriebspartnern vertreten.
Ihren Händler vor Ort finden Sie unter:

www.buchi.com

Quality in your hands

11595955B de 2610 / Technische Daten können ohne Ankündigung geändert werden.
/ Quality Systems ISO 9001 Die englische Version ist die ausgangssprachliche Version und dient als Basis für alle Übersetzungen in andere Sprachen.