



IM 9520, analisador NIR de última geração

Na próxima edição da Tecnipão, a Ambifood vai apresentar o mais recente equipamento NIR, o IM 9520, fabricado pela Perten Instruments.

Concebido para a análise de farinha, é a ferramenta ideal para a indústria da panificação e pastelaria ter os resultados que

precisa ao

A amostra é
os valores de
cinza e cor,
dentro das



receber a sua principal matéria-prima.

analisada em 30 segundos, fornecendo
proteína, humidade, glúten húmido,
garantindo desta forma um produto final
características desejadas.

Product	Sample ID	Date/Time
Wheat flour	1234	9/11/2017 8:52:40 AM
Moisture	11.8 %	
Protein Dry basis	14.0 %	
Ash Dry basis	0.63 %	
Wet gluten Fixed=14	32.9 %	
Color L	89.9	

Um ecrã tátil permite uma utilização fácil e intuitiva e os resultados podem ser exportados. As calibrações estão incluídas no equipamento e são fruto de mais 30 anos de experiência da Perten na indústria dos cereais e panificação.

Visite o stand XXXXX da Ambifood onde poderá testar as suas farinhas.

ambifood