



 interline



## ANALYSEUR PROCHE IR DAIRYQUANT GO

### PRODUITS LAITIERS

- Toujours prêt pour l'analyse de tous les produits laitiers liquides et semi-solides
- Un analyseur multiparamètres aux possibilités infinies
- Résultats en 30 secondes
- Étalonnages disponibles pour de nombreuses matrices laitières

Un seul et unique instrument adapté à l'analyse de différents produits laitiers, sans pompage, ni rinçage, ni nettoyage entre les échantillons. L'instrument est toujours prêt pour l'échantillon suivant.



La méthode brevetée d'échantillonnage **Pivettes®** est développée dans le cadre du concept DairyQuant GO mais peut également être appliquée à d'autres types de produits. Mettez l'échantillon dans la Pivette® et scellez-la. Placez la Pivette® dans l'échantillonneur qui contrôle la température et exécutez l'analyse. Après l'analyse, il suffit de jeter la Pivette® usée et le système est prêt à nouveau - pas de nettoyage, pas de standardisation, pas d'ajustements - c'est toujours prêt !

Avec le DairyQuant GO, vous disposez de calibrations stables dans le temps qui réduisent les coûts et le temps consacré au suivi de l'équipement.

**Quant**, un spectromètre FT-NIR unique en son genre, idéal pour vos contrôles, même directement en production.

- 3 ans de garantie,
- Aucune maintenance,
- Durée de vie de la lampe de 10 ans,
- Laser interne garantie à vie,
- Performances spectrales optimales,
- Plus de stabilité et meilleure précision,
- Choix entre plusieurs configurations d'accessoires,
- Un logiciel utilisateur multilingue intuitif Infra Quant.



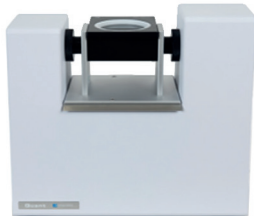
Les analyseurs sont optimisés par la dernière technologie ABB Bomem FT-NIR. Cette technique offre un accès à l'ensemble du spectre minimisant le bruit et une grande stabilité. Cela signifie que le calibrage dure beaucoup plus longtemps. La sensibilité et la répétabilité sont améliorées. Les variations sont également déterminées avec une plus grande certitude.

 [grosseron.com](https://www.grosseron.com)

 +33 (0)2 40 92 07 09

 4 rue des entrepreneurs  
44220 COUERON

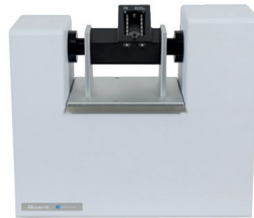
Évolutif et adaptable grâce à un simple changement d'accessoires



**Petri Sampler**

- Lait en poudre
- Fromages râpés et fondus
- Poudres concentrées
- Fromage blanc

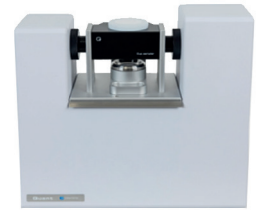
Facilité de préparation des échantillons. En rotation pendant l'analyse pour un échantillon représentatif.



**Bottle Sampler**

- Lait en poudre
- Poudres WPC
- Fromages râpés et fondus

Des flacons en rotation qui permettent le mélange de l'échantillon et son analyse représentative. Permet également de préparer les échantillons en avance.



**Cup Sampler**

- Beurre
  - Margarines
  - Crèmes fromagères
- Pour l'échantillonnage du beurre renversé. L'échantillon est mesuré par le dessus et l'accessoire permet à l'utilisateur de mesurer les échantillons sans nettoyage intermédiaire. Matériaux plastiques sûr à utiliser dans la zone de production.

## InSight Pro - analyse process en temps réel

Convient à tous les liquides, laits de fromages, concentrés, poudres, beurre et pâtes à tartiner.



Bénéficiez d'un suivi précis et en temps réel de votre production pour une maîtrise optimale de votre process. Le même type d'analyseur et la même technologie FT-NIR que dans la solution **Q-Interline** de laboratoire sont utilisés dans le système **InSight Pro**.

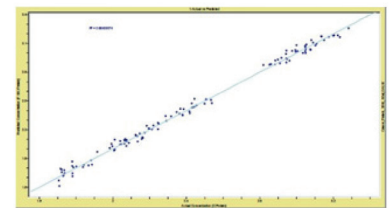
Plusieurs points de mesure peuvent être reliés à l'analyseur par des fibres optiques flexibles. Analyser les liquides, les produits crémeux et semi-solides.

## Étalonnages - des solutions pour tous les produits laitiers

Les calibrations **Q-Interline** sont préparées par rapport à la chimie d'analyses de référence en laboratoire. Des améliorations supplémentaires des étalonnages **Q-Interline** peuvent facilement être effectuées.

Les étalonnages comprennent tous les paramètres importants tels que les matières grasses, les protéines, la matière sèche, le lactose, le sel, etc...

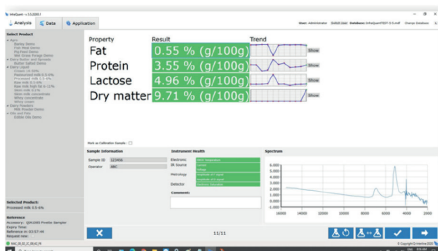
**Q-Interline** utilise les mêmes principes, méthodes et technologies pour les mesures at-line et in-line.



Protein performance

## Logiciel intuitif et AnalyticTrust

Gestion de la qualité analytique



**Logiciel intuitif** et multilingue avec reconnaissance automatique des produits.

Le logiciel peut être relié directement à l'outil de surveillance AnalyticTrust.

AnalyticTrust enregistre automatiquement toutes vos données d'étalonnage dans le **cloud** et surveille les performances de votre instrument et les résultats d'analyses.

Avec AnalyticTrust, vous pouvez réagir à un problème avant qu'il ne devienne coûteux.

[grosseron.com](http://grosseron.com)

+33 (0)2 40 92 07 09

4 rue des entrepreneurs  
44220 COUERON