

Rozwiązania w kontroli jakości





TWORZYMYP EWNOŚĆ.

Dla naszych partnerów oraz dla ich klientów.

Firma KPM Analytics, założona w 2015 roku i składająca się z dziewięciu silnych marek produktów, jest światowym liderem w dziedzinie oprzyrządowania analitycznego oraz systemów kontroli jakości umożliwiających firmom skuteczne zarządzanie jakością produktów i wartością ich marki. Dzięki wieloletniej współpracy z globalnymi firmami z przemysłu, koncentrujemy się na obsłudze producentów z sektora spożywczego, rolniczego i ochrony środowiska, oferując kompleksową gamę produktów oraz usług do analizy krytycznych parametrów w procesach i rozwiązywania ich unikalnych wyzwań. Jako partner zapewniamy kluczowe dane i informacje prowadzące do zmniejszenia ilości odpadów, redukcji kosztów, zwiększenia efektywności energetycznej, poprawy jakości oraz umożliwienie firmom efektywnej ochrony ich marek.

NASZ CEL

Dostarczamy najwyższej klasy sprzęt do zapewnienia jakości producentom żywności, jednostkom badawczym, wytwórcom przemysłowym i innym, dzięki naszej eksperckiej wiedzy i dogłębnej znajomości indywidualnych potrzeb naszych klientów.

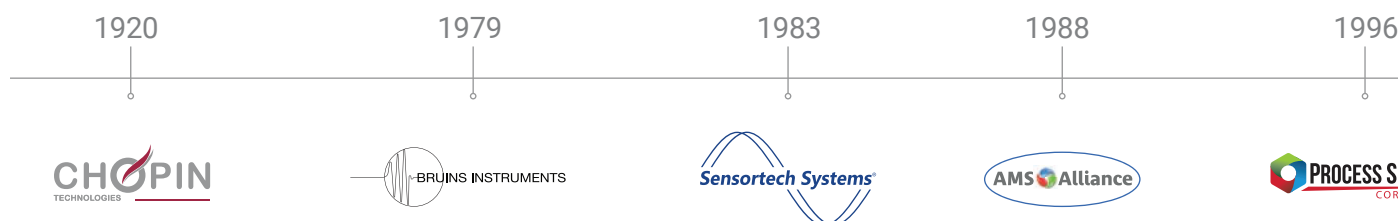
NASZA WIZJA

Nasi partnerzy na całym świecie będą rosnąć w siłę dzięki naszemu zaangażowanemu i indywidualnemu podejściu do rozwiązywania ich wyzwań, umożliwiając KPM stanie się globalnym liderem w branży.

NASZA MISJA

Dostarczamy najlepsze rozwiązania, aby pomóc naszym partnerom kontrolować jakość ich produktów, zwiększać wydajność i chronić ich marki.

DZIEWIĘĆ SILNYCH MAREK Z PONAD 100-LETNIM DOŚWIADCZENIEM W ZAPEWNIANIU JAKOŚCI



GŁÓWNE TECHNOLOGIE



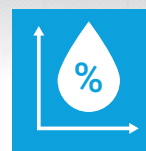
Systemy inspekcji wizyjnej



Analizatory mąki, ciasta i ziarna



Analizatory chemiczne



Analizatory wilgotności i składu produktów

Od surowców po gotową żywność, nasze produkty pomagają producentom szybko ocenić krytyczne właściwości i jakość na prawie każdym etapie procesu.

KPM WSPIERA PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY OD GOSPODARSTWA ROLNEGO DO PRODUKTU KOŃCOWEGO:



- Nawozy
- Jakość wody
- Jakość gleby
- Hodowla roślin
- Ochrona środowiska



- Kontrola/sortowanie świeżych produktów



- Jakość i technika przemiału
- Ocena jakości zbóż



- B+R Receptury
- Produkcja i przetwarzanie żywności
- Kontrola produktu końcowego



- B+R Receptury
- Inspekcja, klasyfikacja i bezpieczeństwo żywności
- Kontrola produktu końcowego



- Produkcja pasz i kontrola składników
- Receptura/proporcje składu
- Kontrola produktu końcowego

1999

2001

2009

2012

2015



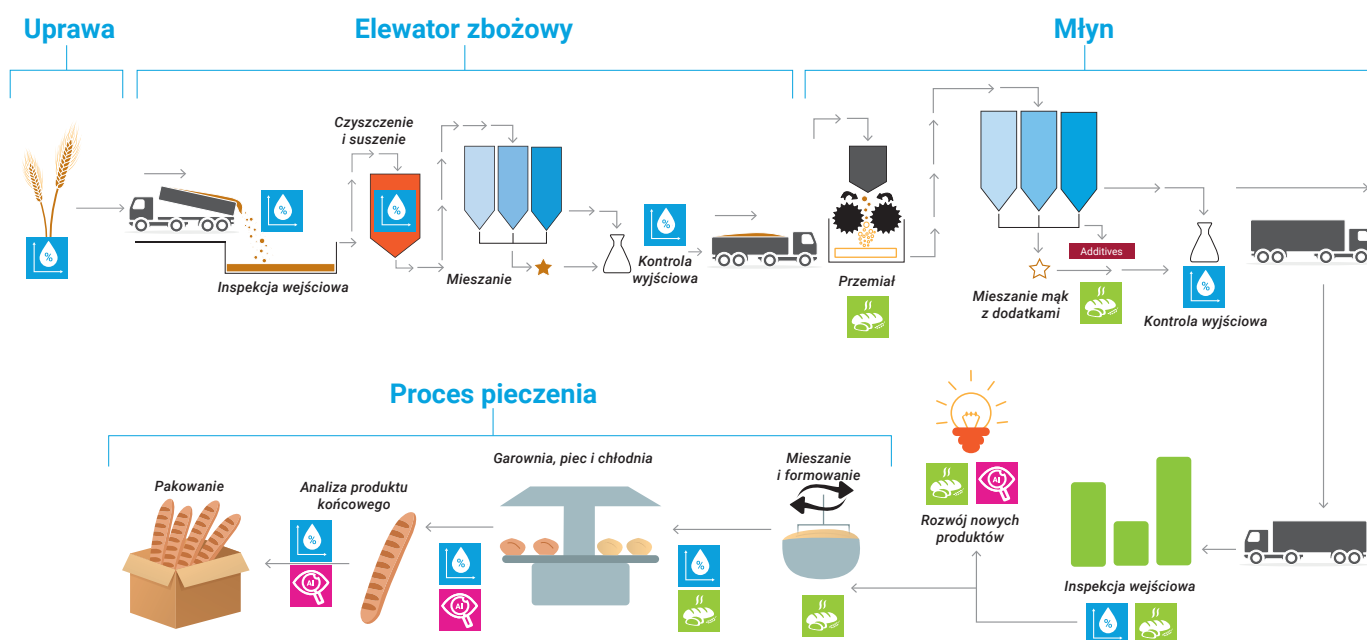
SMARTVISIONWORKS



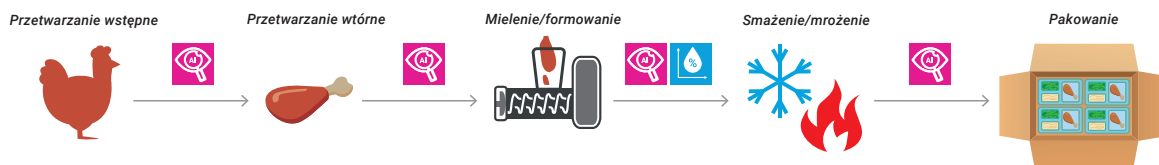
Mierz jakość tam, gdzie ma to znaczenie

Rozwiązania marki KPM są wykorzystywane na każdym etapie produkcji, przetwarzania i wytwarzania. Poniżej przedstawiamy dwa przykłady zastosowania produktów i rozwiązań KPM w przemyśle młynarskim i piekarniczym oraz w zakładzie przetwórstwa drobiu.

ROZWIĄZANIA KPM STOSOWANE W PRZEMYŚLE MŁYNARSKIM I PIEKARNICZYM



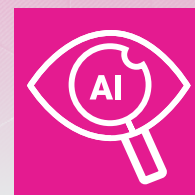
ROZWIĄZANIA KPM STOSOWANE W ZAKŁADZIE PRZETWÓRSTWA DROBIU



LEGENDA

Analizatory wilgotności i składu produktów BRUNS INSTRUMENTS PROCESS SENSORS CORPORATION Sensortech Systems Unity Scientific	Analizatory mąki, ciasta i ziarna CHOPIN TECHNOLOGIES	Systemy inspekcji wizyjnej EyePro System SIGHTLINE SMARTVISIONWORKS	Analizatory chemiczne AMS Alliance
---	---	---	--

Lepsza wizja kontroli jakości żywności



SMARTVISIONWORKS

KPM Analytics dostarcza kompleksowe systemy inspekcji wizyjnej i technologie sztucznej inteligencji (AI) dla przemysłu spożywczego, oparte na naszych trzech głównych markach: EyePro System, Sightline Process Control i Smart Vision Works. Praktycznie każdy przetworzony produkt spożywczy może odnieść korzyści z wdrożenia inspekcji wizyjnej w celu poprawy jakości, zmniejszenia ilości braków, rozwiązania problemu niedoborów siły roboczej, wzmocnienia kontroli bezpieczeństwa żywności:



WYPIEKI



MIĘSO I DRÓB



PRZEKĄSKI



ŚWIEŻE PRODUKTY



SERY

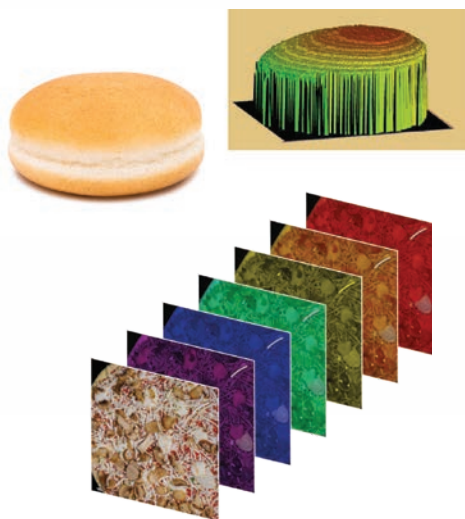


KARMA DLA ZWIERZĄT



Potęga systemów inspekcji wizyjnej wzbogaconych sztuczną inteligencją

Od kontroli rozmiaru i kształtu produktu po bardziej szczegółowe pomiary, kontrola wizyjna i technologie AI od KPM Analytics pomagają firmom pozyskać krytyczne dane w celu poprawy kontroli jakości.



POMIARY POWIERZCHNIOWE

- Rozmiar 2D, kształt, kolor, wysokość 3D i objętość.
- Kontrola od góry, od spodu i z boku produktu.
- Pomiary specjalne takie jak wady produktu, pokrycie pizzy i detekcja ciał obcych.

OBRAZOWANIE MULTISPEKTRALNE/HIPERSPEKTRALNE

- Inspekcja w zakresie widma niewidzialnego.
- Wykrywanie ciał obcych.
- Rozkład wilgotności, zawartości tłuszczu i innych składników.



AUTOMATYZACJA I OBSŁUGA PRODUKTÓW

- Uzupełnienie tradycyjnych technik wizyjnych, wykrywanie obiektów.
- i cech, przy których tradycyjne techniki zawodzą.
- Poprawa dokładności i niezawodności wykrywania produktów o dużych różnicach w wyglądzie.
- Krótszy czas opracowywania i wdrażania nowych produktów.
- Ciągłe doskonalenie się urządzenia dla zapewnienia lepszej produkcji.



AUTOMATYZACJA I OBSŁUGA PRODUKTÓW

- Zintegrowany transporter i odrzucanie produktów wadliwych.
- Pętla sprzężenia zwrotnego w czasie rzeczywistym i kontrola urządzeń produkcyjnych.
- Automatyczne równoważenie i optymalizacja przepływu produkcji w oparciu o system wizyjny.
- Zintegrowana robotyka do obsługi produktów.



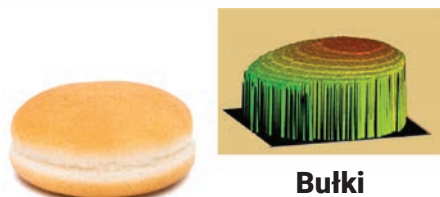
ZASTOSOWANIE INSPEKCJI WIZYJNEJ

- Zintegrowana z linią produkcyjną kontrola jakości produktu.
- Sortowanie i klasyfikacja produktów.
- Monitorowanie i kontrola procesów.
- Wykrywanie ciał obcych.
- Kontrola jakości produktów obok lub w linii produkcyjnej.

Rozwiązania inspekcji wizyjnej w piekarnictwie i produkcji przekąsek

Od 1999 roku systemy inspekcji wizyjnej EyePro firmy KPM są wykorzystywane przez globalne i lokalne firmy piekarnicze w celu zapewnienia najwyższej jakości produktów dostarczanych do klientów.

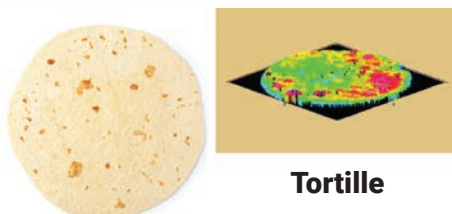
PRZYKŁADOWE ZASTOSOWANIA



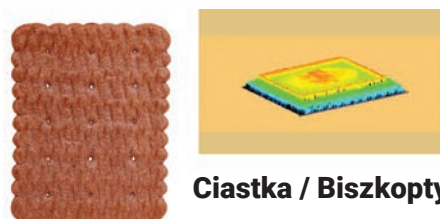
Bułki



Bajgle



Tortille



Ciastka / Biskopky



Bagietki



Pizza

Q-Bake® i Q-Bake® Lite

- Konfigurowalne systemy Inline oraz Overline do analizy wypieków i dostarczania danych do zarządzania kontrolą procesu.
- Wiele opcji odrzutu i transportu produktów.
- Systemy Inspekcji Wizyjnej w Kontroli Procesów do optymalizacji produkcji.
- Opcjonalne wersje higieniczne lub sanitarne.



Automatyczne balansowanie przepływu produktu

- Automatycznie dostosowuje przepływ produktu, aby zapewnić wydajną pracę maszyn pakujących.





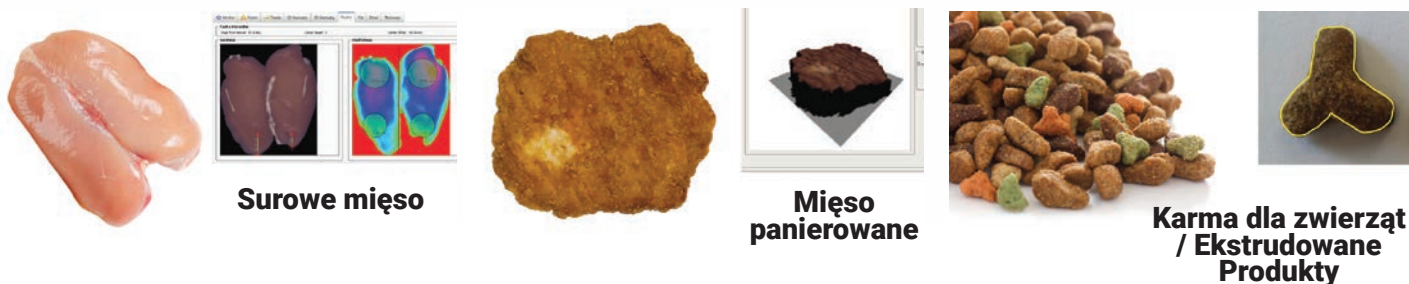
Rozwiązania do inspekcji wizyjnej mięsa, drobiu, nabiału, gotowych dań i nie tylko



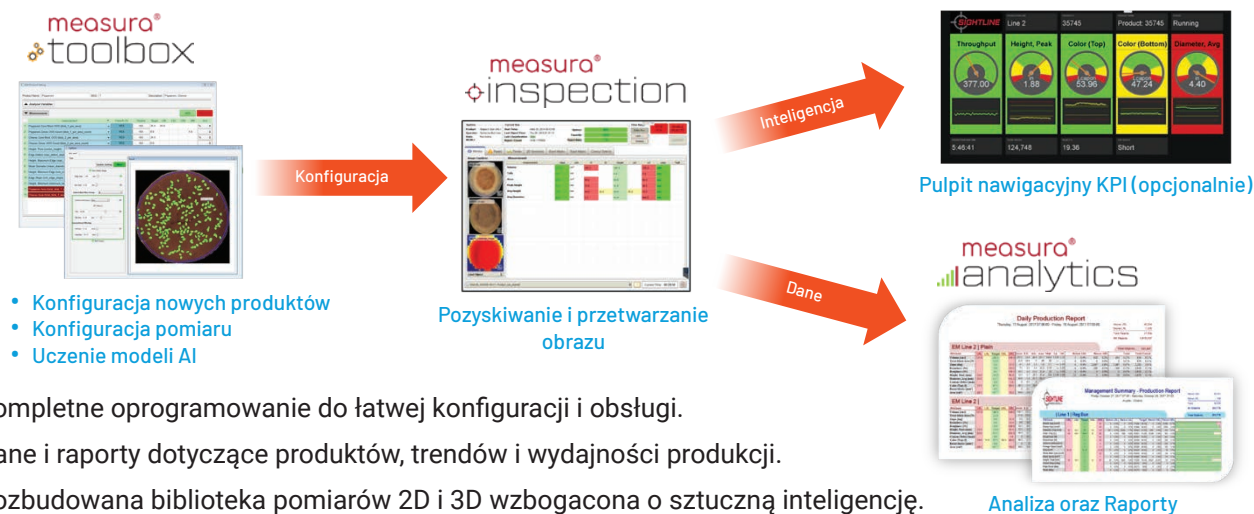
Od 2009 roku systemy inspekcji wizyjnej Sightline Vision firmy KPM są szeroko stosowane przez producentów żywności na całym świecie do kontroli jakości i usprawniania procesów. Systemy inspekcji wizyjnej Sightline pomagają firmom:

- W kontroli kosztów poprzez redukcję nakładów pracy i odpadów.
- W poprawie bezpieczeństwa żywności i kontroli jakości.
- W podejmowaniu bardziej świadomych decyzji, w celu ochrony standardów marki.

PRZYKŁADOWE ZASTOSOWANIA



PAKIET OPROGRAMOWANIA MEASURA



- Kompletne oprogramowanie do łatwej konfiguracji i obsługi.
- Dane i raporty dotyczące produktów, trendów i wydajności produkcji.
- Rozbudowana biblioteka pomiarów 2D i 3D wzbogacona o sztuczną inteligencję.

SERIA IN-LINE (IL) I SERIA PROTEIN (P)

- Wykrywanie cech produktu tam, gdzie zawodzi tradycyjna kontrola wizyjna.
- Higieniczne rozwiązania w mokrych i suchych środowiskach sanitarnych.
- Poprawa jakości i spójności przy jednoczesnym obniżeniu kosztów operacyjnych.
- Dane historyczne i w czasie rzeczywistym do kontroli sprzężenia zwrotnego i optymalizacji procesów.
- Punkt kontrolny prowadzący do poprawy bezpieczeństwa żywności i zapobiegania zagrożeniom.
- Integracja z innymi urządzeniami produkcyjnymi umożliwiającą wdrożenie Przemysłu 4.0.





Sztuczna inteligencja i uczenie maszynowe

SMARTVISIONWORKS

Od 2012 roku systemy wizyjne Smart Vision Works firmy KPM i platforma AI są wykorzystywane do sortowania i kontroli owoców i warzyw, klasyfikacji mięsa i wykrywania ciał obcych w licznych liniach produkcji żywności.



SIFTAI® MACHINE VISION PLATFORM

SiftAI to modułowa, inteligentna platforma wizyjna z wbudowanymi modelami AI i sterowaniem do zastosowań związanych z sortowaniem, inspekcją i wykrywaniem ciał obcych.

SORTOWANIE I KLASYFIKACJA PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH

- Analizuje odmiany organiczne i automatycznie porządkuje produkty w oparciu o parametry zdefiniowane przez użytkownika.



Sortowanie świeżych produktów



Sortowanie i kontrola wizyjna ziemniaków



Klasyfikacja mięsa

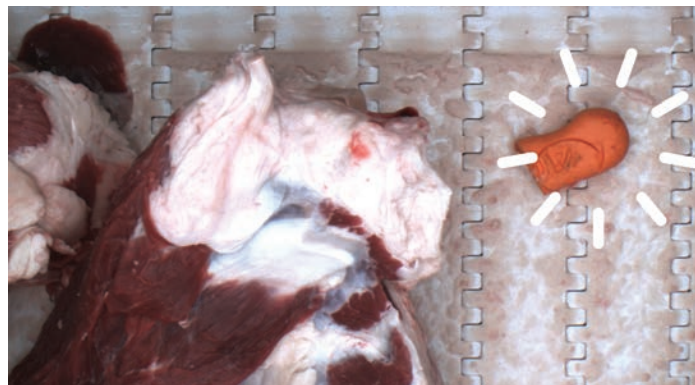
UMOŻLIWIENIE ZAUTOMATYZOWANEGO PROCESU KONTROLI JAKOŚCI PRODUKTU KOŃCOWEGO

- Automatycznie uczy się limitów odrzutu z zarejestrowanych produktów, dostarczając dane wejściowe do zautomatyzowania systemów sortowania i odrzucania.



WYKRYWANIE CIAŁ OBCYCH W SUROWEJ ŻYWNOŚCI

- Wzmocnienie programów bezpieczeństwa żywności poprzez wykrywanie szerokiej gamy materiałów obcych podczas pracy z pełną prędkością linii produkcyjnej.
- Stopień ochrony IP69K umożliwia mycie pod ciśnieniem.





Rozwiązania do inspekcji wizyjnej offline

TheiaVu®

Dostępne w wielu konfiguracjach, kompaktowe systemy inspekcji wizyjnej TheiaVu® zapewniają szeroki zakres pomiarów unikalnych cech, określających jakość produktu.

LABORATORIUM / INSTRUMENT B+R / POBÓR PRÓBEK

Dzięki kompaktowej konstrukcji, TheiaVu® jest wszechstronnym i wydajnym rozwiązaniem do laboratoryjnej kontroli jakości lub w pobliżu linii produkcyjnych żywności.

TV-250, TV-250HR i TV-300

- Szerokość przenośnika: 229 mm (9 cali) dla TV-250 i TV-250HR; 300 mm (11,8 cala) dla TV-300.
- Pomiar 2D, koloru oraz wysokości/objętości 3D.
- Dostępne konfiguracje z kamerą 2D o wysokiej rozdzielczości (TV-250HR).
- pakiet oprogramowania measura®.
- Duża biblioteka produktów i pomiarów.
- Wykorzystanie sztucznej inteligencji do klasyfikacji i zaawansowanego wykrywania cech produktów.



INSTRUMENTY AT-LINE

Zaprojektowane jako samodzielne urządzenia, modele TheiaVu® At line są używane przy liniach produkcyjnych do szybkiej kontroli jakości produktów.

WD-300

- Szerokość przenośnika: 300 mm (12 cali).
- Obudowa ze stali nierdzewnej z możliwością pełnego mycia (idealna do analizy mięsa i drobiu).
- Pomiar 2D, koloru oraz wysokości i objętości 3D.
- Pakiet oprogramowania measura®.
- Wykorzystanie sztucznej inteligencji do klasyfikacji i zaawansowanego wykrywania cech produktów.



TV-250E

- Szerokość przenośnika: 229 mm (9 cali).
- Zaprojektowany do kontroli jakości na linii produkcyjnej w piekarniach i produkcji przekąsek.
- Pomiar 2D, kolor oraz pomiar wysokości i objętości 3D.
- Opcjonalna funkcja obrazowania hyperspektralnego do wykrywania ciał obcych i prezentowania rozkładu wilgotności.
- Oprogramowanie Bakespect.



Analizatory mąki, ciasta i ziarna



Od 1920 roku produkty CHOPIN Technologies pomagają w tworzeniu pionierskich metod analizy zbóż, mąki i ich pochodnych. Ich metody oraz produkty są uznawane przez liczne międzynarodowe standardy, w tym ISO, AACC, ICC oraz liczne lokalne organy normalizacyjne, i służą jako punkt odniesienia w branży do analizy składu i analizy funkcjonalnej.

KPM Analytics oferuje kompleksowy pakiet produktów, które pomagają młynarzom i piekarzom w realizacji programów kontroli jakości.



PRZYZRĄDY DO MIELENIA ZIARNA I PRZYGOTOWYWANIA PRÓBEK

- Szybkie przygotowanie wszystkich rodzajów ziarna do produkcji śruty lub pełnego ziarna.



ANALIZATORY REOLOGICZNE

- Analiza właściwości ciasta (gluten, białko i skrobia) w celu dopasowania specyfikacji mąki do wymagań procesu produkcyjnego.



ANALIZATORY FUNKCJONALNE

- Zrozumienie, w jaki sposób istotne polimery mąki (glutelina, uszkodzona skrobia i pentozy) zachowują się po uwodnieniu i przetworzeniu w wypieki.



Seria Alveograph



Standardowe w branży narzędzie służące do pomiaru właściwości reologicznych ciasta, takich jak wytrzymałość na rozciąganie, rozciągliwość, elastyczność i wytrzymałość na pieczenie (spełnia normy AACC, ICC, ISO i inne normy lokalne). Dzięki tym danym młynarze i piekarze mogą przewidzieć wydajność mąki używanej do wypieków, makaronów, ciastek i innych produktów.



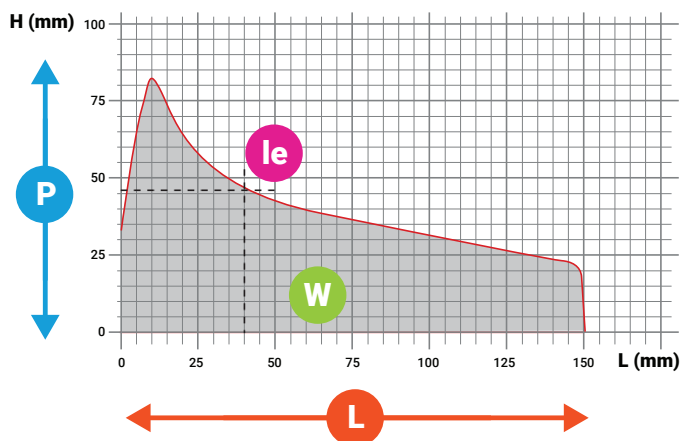
Alveolab®

- W pełni zautomatyzowane testowanie i kontrola, w tym temperatury i higrometrii.
- Intuicyjne i kompletne oprogramowanie, w tym narzędzie do mieszania i pomocy w wyborze najbardziej odpowiednich dodatków do uzyskania oczekiwanych wartości.
- Dodatkowe protokoły, w tym możliwość testowania mąki przy adaptowanej hydratacji, a także możliwość testowania mąki pełnoziarnistej.



AlveoPC

- Nadaje się do kontrolowanych warunków laboratoryjnych.
- Zawiera komputer do gromadzenia danych.
- Mniejszy, ekonomiczny analizator stacjonarny.

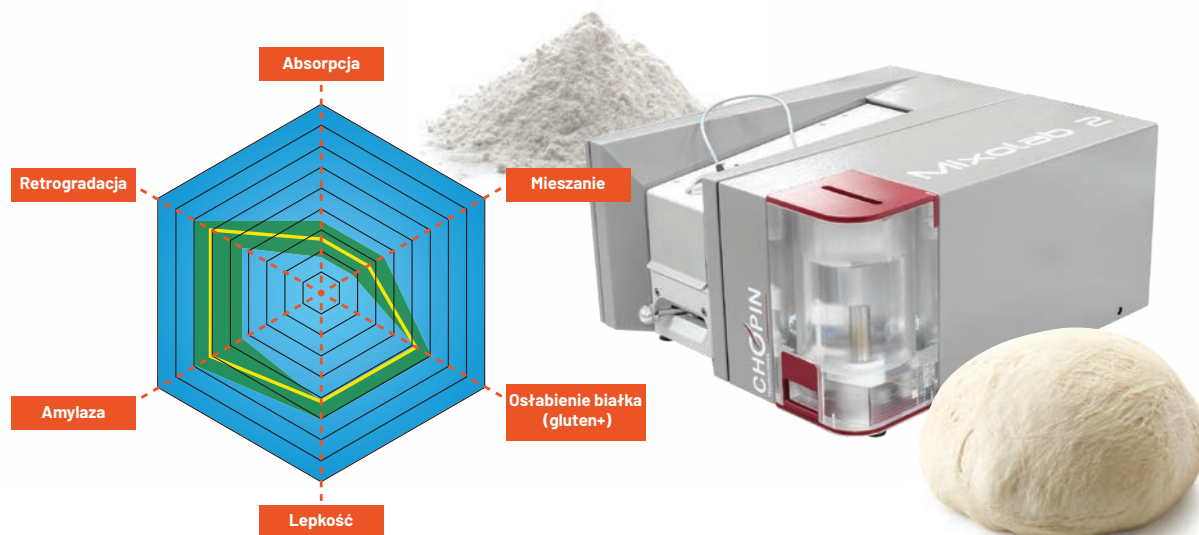


CO MIERZY SERIA TESTÓW ALVEOGRAPH

- P: Wytrzymałość (odporność na odkształcenia)
- L: Rozszerzalność (maksymalna objętość powietrza, jaką może pomieścić pęcherzyk)
- le: Wskaźnik elastyczności, $le = P200/P$ (P200: ciśnienie w odległości 4 cm od początku krzywej)
- W: Siła wypieku ciasta (obszar pod krzywą) lub wartość Energii

Uniwersalny charakteryzator ciasta Mixolab 2

Symuluje ograniczenia jakim podlega ciasto podczas procesu produkcji. Ma zainstalowane protokoły, aby zrozumieć zachowanie ciasta poprzez ocenę jakości i wydajności pieczenia mąki.



- Tworzy bazę danych protokołów jakości mąki, aby sprawdzić jej powtarzalność, ocenić wpływ enzymów, opracowywać nowe receptury produktów i nie tylko.
- Zautomatyzowane testowanie w celu scharakteryzowania jakości mąki, jak również jakości ciasta (analiza na linii produkcyjnej).
- Zgodność z międzynarodowymi standardami (ISO, AACC, ICC i licznymi lokalnymi organami normalizacyjnymi).
- Idealne narzędzie reologiczne do mąki pszennej, ryżowej, strączkowej, glutenu witalnego i wielu innych matryc i składników, takich jak mąka bezglutenowa, mąka pełnoziarnista, białka i inne.
- Intuicyjny wykres profili do kontroli jakości i specyfikacji mąki.

Analizator garowania ciasta Rheo F4

Jedyny w branży w pełni zautomatyzowany analizator, który zapewnia wszystkie kluczowe pomiary pozwalające zrozumieć zachowanie ciasta podczas garowania (fermentacji).



- Mierzy rozwój ciasta, produkcję gazu, porowatość i tolerancję w jednym teście.
- Określenie optymalnego czasu garowania ciasta, w celu redukcji czasu i kosztów energii.
- Zachowuje dane dotyczące wydajności garowania, aby porównać je z przyszłymi recepturami.



Analizator uszkodzonej skrobi SDmatic 2

Prosty i precyzyjny przyrząd do pomiaru uszkodzonej skrobi w mąkach dla przemysłu młynarskiego i piekarniczego.

- Analizator ten pomaga piekarzom na większą kontrolę nad lepkością ciasta, a także objętością produktu końcowego, ponieważ uszkodzona skrobia zwiększa zdolność mąki do pochłaniania wody.
- W pełni zautomatyzowana analiza oparta na metodzie amperometrycznej (Medcalf & Giles).
- Zgodność z międzynarodowymi standardami (NF EN ISO, ICC, AACC i licznymi lokalnymi organami normalizacyjnymi).



SRC-CHOPIN 2 Automatyczny tester zdolności zatrzymywania rozpuszczalników

Zautomatyzowane rozwiązanie do precyzyjnego i powtarzalnego określania zdolności zatrzymywania rozpuszczalnika (SRC), wspierające kontrolę jakości w przemyśle piekarniczym i młynarskim.

- Analiza wpływu istotnych składników mąki na ogólną absorpcję wody i specyficzną absorpcję glutelin, uszkodzonej skrobi i pentozanów mąki oraz ich potencjalny wpływ na właściwości produktu (woda, sacharoza, kwas mlekowy i węglan sodu).
- Automatyzuje ręczne procesy i zapewnia bardziej powtarzalne i wiarygodne wyniki (standardy AACC i ICC).
- Zaprojektowany z myślą o prostocie i łatwości obsługi.

Młynki oraz Urządzenia do przygotowywania próbek



CD1 Mill

- Stałe ustawienia zapewniają powtarzalność i odtwarzalność testów. Młynek CD1 jest zatem idealny do uzyskiwania mąki o kontrolowanym składzie biochemicznym.
- Jedyne młyny laboratoryjne zgodne z testem Alveograph do ziarna pszenicy (ISO 27971).



LabMill

- Regulowane ustawienia mielenia zapewniają wszechstronność użytkowania.
- Części rozbijająca i redukująca są niezależne (umożliwiając jednoczesne mielenie 2 próbek)
- Idealny do produkcji mąki dostosowanej (ilościowo i jakościowo) do testów wypieku chleba i uzyskania większej ilości informacji o procesie mielenia, pomagając zoptymalizować ustawienia młyna.

Analizatory chemiczne



Od 1988 r. rodzina automatycznych analizatorów chemii mokrej AMS Alliance o wysokiej przepustowości pomaga laboratoriom badań środowiskowych, gminom, producentom żywności i napojów oraz wielu innym podmiotom poprawić wydajność operacyjną. Tysiące organizacji na całym świecie korzysta z analizatorów dyskretnych i ciągłego przepływu, odczynników oraz systemów do pomiaru pH, temperatury oraz potencjału Redoks dostarczanych przez firmę KPM Analytics.



ANALIZA ROŚLIN, GLEB I NAWOZÓW

- Optymalizacja praktyk rolniczych, zapewnienie właściwego zarządzania składnikami odżywczymi, zwiększenie wydajności upraw i ochrona środowiska.



ANALIZA WODY I NAPOJÓW

- Pomiar pH, rozpuszczonego tlenu, zanieczyszczeń, kwasów, cukrów, zawartości alkoholu i innych parametrów w celu kontroli jakości i zapewnienia zgodności z normami.



ANALIZA EKSTRAKTÓW SPOŻYWCZYCH

- Pomagają zapewnić bezpieczeństwo i integralność produktów spożywczych, chronią zdrowie konsumentów i wspierają dokładne oznaczanie produktów.



ANALIZA PROCESU ZAKWASZENIA

- Używany przez producentów kultur fermentacyjnych i starterowych do oceny jakości produktów i opracowywania nowych kultur bakterii dla przemysłu mleczarskiego i fermentowanej żywności.



Seria analizatorów mokrej chemii SmartChem®

AMS Alliance

Analizatory dyskretnie SmartChem® oferują niezawodne i wygodne rozwiązanie zwiększające produktywność laboratorium. Seria SmartChem® jest szeroko stosowana do automatyzacji ręcznie wykonywanych testów chemicznych w laboratoriach środowiskowych, przemysłowych i badawczych.



SmartChem® 200

- Do 200 testów na godzinę.
- 5 stojaków umożliwia ciągłe ładowanie próbek (126 pozycji).
- Do 16 umieszczonych odczynników.



SmartChem® 210

- Do 300 testów na godzinę.
- 4 wyjmowane stojaki umożliwiają ciągłe ładowanie próbek (60 pozycji).
- Do 32 umieszczonych odczynników.



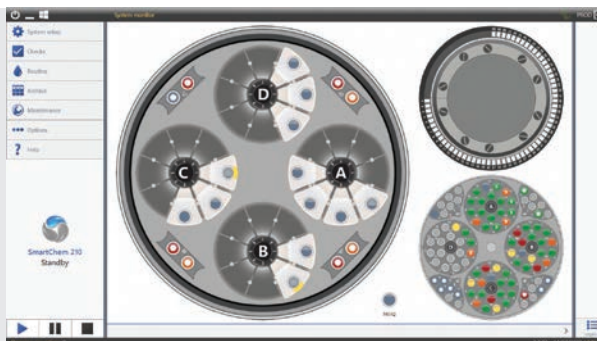
SmartChem® 450

- Do 300 testów na godzinę.
- 4 wyjmowane stojaki umożliwiają ciągłe ładowanie próbek (60 pozycji).
- Do 32 umieszczonych odczynników.



SmartChem® 600

- Do 600 testów na godzinę (w tym 120 dla modułu EC (pH, przewodność i redoks)).
- 2 niezależne karuzele mieszczące 20 stojaków po 10 pozycji każdy.
- Do 100 umieszczonych odczynników.



Oprogramowanie SmartChem® Pro

Oprogramowanie SmartChem Pro zwiększa komfort użytkowania dzięki uproszczonemu interfejsowi operatora, wbudowanym instrukcjom do rozwiązywania problemów i nie tylko.

Analizator przepływu ciągłego FUTURA i autosamplery

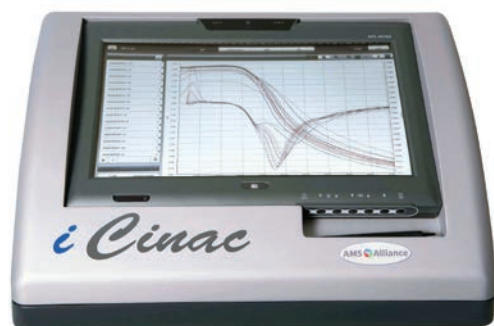
Analizatory przepływu ciągłego (CFA) serii FUTURA stanowią kompletne i niezawodne rozwiązanie do badania parametrów wody morskiej, wody pitnej, ścieków, próbek środowiskowych, gleby, żywności, napojów i wielu innych matryc.



- Zaawansowana konstrukcja i oprogramowanie dedykowane technologii CFA gwarantuje bardzo niski poziom wykrywalności.
- Mogą być wyposażone w autosamplery spełniając obecne i przyszłe potrzeby laboratorium, a także zapewniając możliwość automatycznego wyłączania w celu zapewnienia nienadzorowanej, niezawodnej pracy oraz testów nocnych.
- Do 120 próbek na godzinę (z autosamplerem) do zapewnienia dużej przepustowości testowania, oferując pełną automatyzację rutynowych i złożonych oznaczeń.

iCinac seria analizatorów fermentacji bakterii kwasu mlekowego

Seria iCinac to jedyne w swoim rodzaju rozwiązanie zaprojektowane do pomiaru aktywności bakterii kwasu mlekowego, a także jednoczesnego pomiaru pH, temperatury i potencjału Redoks (ORP). Seria iCinac jest używana przez producentów kultur fermentacyjnych i starterowych, zarówno do kontroli jakości produktów, jak i do opracowywania nowych kultur bakterii dla przemysłu mleczarskiego i fermentowanej żywności.



iCinac Przewodowy

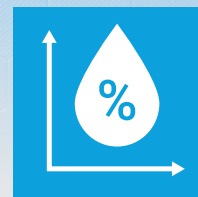
- 16 lub 32 kanały pomiarowe.
- Zintegrowane oprogramowanie z ekranem dotykowym.
- Opcjonalny zespół wejść i wyjść do sterowania zewnętrznymi urządzeniami lub warunkami testów.



iCinac Bezprzewodowy

- Od 1 do 16 kanałów na odbiornik.
- Zasięg do 60 m (19,6 ft.) do użytku wewnątrz pomieszczeń.
- Akumulatory litowo-jonowe w każdym odbiorniku.

Analizatory i sensory wilgotności oraz składu



Od 1979 r. KPM Analytics oferuje pełny zestaw rozwiązań do analizy z wykorzystaniem bliskiej podczerwieni (NIR) w pomiarze wilgotności, zawartości tłuszczu, białka i innych istotnych składników jakościowych produktów. Nasza linia produktów obejmująca analizatory laboratoryjne i procesowe cieszy się zaufaniem tysięcy klientów na całym świecie, dostarczając praktycznych informacji o jakości i spójności wszędzie tam, gdzie jest to potrzebne.



ROLNICTWO

- Nasza bogata biblioteka kalibracji NIR zapewnia cenne dane do analizy całego ziarna i innych produktów.



PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY

- Technologie NIR pomagają producentom żywności zmniejszać koszty i wytwarzać produkty zgodnie z najwyższymi standardami.



PASZE, SKŁADNIKI PASZ I KARMA DLA ZWIERZĄT

- Instrumenty NIR pomagają producentom pasz i karmy dla zwierząt sprawdzać swoich dostawców, jednocześnie weryfikując wartość odżywczą.



PRZEMYSŁ

- Oprzrządowanie NIR i RF zapewnia producentom kluczowe informacje w krytycznych etapach produkcji.



Seria analizatorów NIR SpectraStar™ XT



Seria analizatorów SpectraStar™ XT NIR to kompleksowa linia rozwiązań typu plug & play do laboratoryjnej analizy składu ciał stałych, proszków, pasz, nasion, cieczy, zawiesin i innych produktów. Są one zaprogramowane do szybkiej analizy produktów pod kątem zawartości wilgotności, białka, tłuszczu, cukrów i włókien, a także bardziej złożonych parametrów, takich jak popiół, kwasy tłuszczowe i lignina.



SpectraStar XT-3

- Analiza wilgotności, oleju (tłuszczu) i/lub białka.



SpectraStar XT-F

- Zoptymalizowany do pomiaru wilgotności, białka, popiołu i innych w mące, pszenicy i produktach pochodnych.

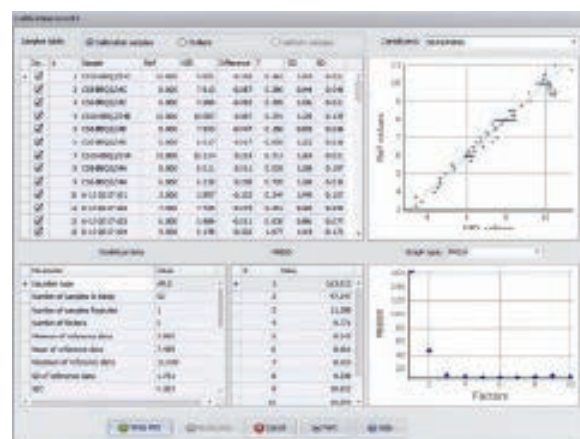


SpectraStar XT-R

- Wysokiej klasy analizator NIR o rozszerzonym zakresie spektralnym obsługujący kalibracje do analizy praktycznie wszystkich typów próbek.

Oprogramowanie kalibracyjne UCal 4

UCal 4 to kompletne oprogramowanie do opracowywania wysokiej klasy kalibracji NIR w zastosowaniach spożywczych, rolniczych i przemysłowych dla analizatora SpectraStar XT.



KPMLink to oparte na chmurze oprogramowanie sieciowe, które łączy wiele analizatorów serii SpectraStar XT w firmie w celu scentralizowania konfiguracji produktu, kalibracji i wyników testów.

Instrument name	Sample ID	Sample name	Date	PARAMETER	LOW ACTION	LOW WARNING	RESULT	HIGH WARNING	HIGH ACTION
SN3009	60111	Testing Lamp Hours 3	01/30/2023 15:30:24	MOISTURE	no limit	no limit	6.19	no limit	no limit
				Global distance			0.60		7.00
				Neighbour distance			0.06		5.00
				T statistic			1.05		5.00
				X residual			0.26	2.50	5.00
Spectrum check: IN RANGE									
MOISTURE: IN RANGE									
				1 2					
Instrument name	Sample ID	Sample name	Date	Spectrum	MOISTURE	ASH	FIBER	PROTEIN	FAT
KPM Westborough SN3009	60111	Testing Lamp Hours 3	01/30/2023 15:30:24	●	6.19	5.92	0.00	29.01	20.18
KPM Westborough SN3009	60110	Testing Lamp Hours 2	01/30/2023 12:56:39	●	6.36	5.94	0.00	28.98	19.92
KPM Westborough SN3009	60109	Testing Lamp Hours 1	01/30/2023 12:55:36	●	8.09	0.00	8.65	23.57	23.79
KPM Westborough SN3009	60108	Dog Food 6	01/27/2023 08:52:24	●	6.78	6.18	0.00	28.97	19.74
KPM Westborough SN3009	60107	Dog Food 5	01/27/2023 08:19:27	●	6.75	5.63	0.00	28.63	20.33
KPM Westborough SN3009	60106	Dog Food 4	01/27/2023 08:18:12	●	6.82	6.07	0.00	28.83	19.80
KPM Westborough SN3009	60105	Dog Food 3	01/27/2023 08:16:50	●	6.79	5.84	0.00	28.80	20.14



Seria analizatorów NIR AgriCheck do całego ziarna



AgriCheck to seria atrakcyjnych cenowo, wysokiej klasy analizatorów NIR z bibliotekami kalibracyjnymi przeznaczonymi do analizy całych ziaren, w tym pszenicy, kukurydzy, soi, sorgo, ryżu i innych. Zapewniają dokładny pomiar składników, takich jak wilgotność, białko i skrobia, a także tłuszcz, błonnik, gluten, amyloza, FFA i inne, w zależności od rodzaju produktu.



AgriCheck

- Standardowe pomiary całych ziaren.
- Łatwy w obsłudze zapewnia szybkie i dokładne wyniki.
- Automatyczne podawanie próbki z wieloma pomiarami.



AgriCheck XL

- Pomiary dla wszystkich rodzajów pełnego ziarna, nasion oleistych i produktów paszowych.
- Unikalne naczynie do prezentacji próbek, idealne dla próbek nie przepływających swobodnie, z wysoką wilgotnością lub bardzo małych ziaren.
- Umożliwia analizę małych ilości próbek stosowanych w hodowli roślin.



AgriCheck Plus

- Podwójna optyka - transmisja i odbicie - do pomiaru wszystkich rodzajów całego ziarna, nasion oleistych, produktów paszowych i próbek o wysokiej wilgotności.
- Potrafi mierzyć zmielone produkty i pasty.
- Idealny do stosowania w młynach lub przetwórnictwie do pomiaru przychodzącego ziarna do wytworzonej mąki lub mączki.

Analizator NIR QuikCheck do pomiaru wilgotności i oleju (tłuszczu)



Analizator NIR QuikCheck zapewnia szybką i dokładną analizę zawartości wilgotności i oleju (tłuszczu) w szerokiej gamie niejednorodnych produktów stałych i mielonych (przekąski, przyprawy, serwatka w proszku, minerały, rudy i inne).



- Zaprojektowany z myślą o szybkości i prostocie; operator uzyskuje wyniki pomiaru w 5 - 10 sekund.
- Łatwa konfiguracja, kalibracja i obsługa po krótkim szkoleniu.
- W przypadku większości typów próbek nie jest wymagane przygotowanie próbki.



Seria analizatorów online NIR MCT460



Procesowe analizatory z serii MCT460 mierzą w sposób ciągły i bezdotykowy zawartość wilgotności i tłuszczu w materiałach na linii produkcyjnej. Znajdują szerokie zastosowanie w sektorze spożywczym lub przemysłowym, w celu utrzymania stałej jakości produktu, zwiększenia wydajności i zminimalizowania ilości odpadów. Zaprojektowane do pracy w trudnych warunkach analizatory MCT460 są łatwe w obsłudze i integracji na wielu liniach produkcyjnych i w różnych lokalizacjach.



MCT460

- Zaprojektowany do zastosowań przemysłowych.
- Malowana proszkowo obudowa analizatora z odlewu aluminium.



MCT466-SF

- Zaprojektowany do wymagających zastosowań w produkcji żywności i przekąsek.
- Obudowa ze stali nierdzewnej; stopień ochrony IP67.



MCT469-SF

- Możliwość mycia pod ciśnieniem przy produkcji żywności i przekąsek.
- Obudowa ze stali nierdzewnej; stopień ochrony IP69.

Seria Guardian-HD System Skanujący

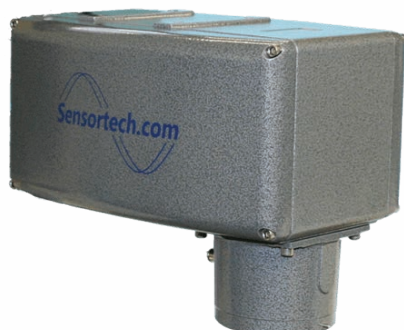
Seria wytrzymałych systemów skanujących NIR Guardian-HD mierzy wilgotność, gramaturę powłoki, grubość kleju i temperaturę wstęgi we wszystkich procesach przetwarzania wstęg papieru i folii. W skład Guardian-HD wchodzi analizator NIR oraz rama trawersująca. System zapewnia bezdotykowy, nieniszczący pomiar on-line na całej szerokości wstęgi.



- Dostępne są trzy opcje umożliwiające obsługę wielu receptur produktów, wyświetlaczy i możliwość obsługi wielu systemów jednocześnie.
- Każdy system jest dostosowany do analizy całej szerokości wstęgi. Guardian-HD może pracować w dwóch trybach. Pomiar skanujący ciągły lub tryb krokowy, idealny do pomiarów nałożonych pasków np. kleju.
- Eliminuje potrzebę czasochłonnych testów laboratoryjnych i regulacji.



Analizatory wilgotności online NIR z serii NIR-6000



Analizatory wilgotności NIR z serii NIR-6000 zapewniają niezawodne i bezkontaktowe pomiary wilgotności w zastosowaniach przemysłowych o dużej przepustowości.

- NIR-6000: Idealny do typowych zastosowań przemysłowych (tartaki, budownictwo, tekstylia, górnictwo, chemikalia).
- NIR-6700: Idealny do produktów o ciemniejszym kolorze lub o wyższej zawartości wilgotności (boksyt, celuloza, cement, koks, ruda żelaza itp.).

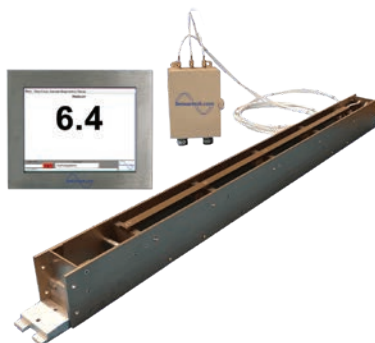
Przemysłowe i przenośne czujniki wilgotności online oparte na częstotliwości radiowej (RF)

Przemysłowe czujniki RF są penetrującą metodą pomiaru wilgotności, idealnie nadającą się do przetwarzania gipsu, produkcji płyt i innych zastosowań przemysłowych o ścisłych specyfikacjach wilgotności.



IMPS-4400

- Profilowanie wilgotności dla produktów z papieru i tektury.



ST-3300

- Procesowy pomiar wilgotności materiałów stosowanych w przemyśle chemicznym, górnictwie, tekstyliach i innych.



PMT-330

- Przenośny, ręczny tester wilgotności RF do punktowego sprawdzania wilgotności płyt, produktów z drewna, plastiku i papieru.

Pomiar temperatury i obrazowanie termiczne



Czujniki temperatury na podczerwień (IR)

- Pirometry stacjonarne on-line do natychmiastowego i ciągłego pomiaru temperatury w procesach przemysłowych.



Kamery termowizyjne

- Kompaktowe kamery radiometryczne do wizualnego wykrywania i pomiaru tysięcy punktów temperatury.

Zaangażowani w zapewnienie płynnej pracy od początku do końca

W KPM Analytics skupiamy się na zapewnieniu Twojej organizacji kompleksowego wsparcia za pośrednictwem naszych wysoko wykwalifikowanych zespołów obsługi klienta i ogólnosiwiatowej sieci partnerów-dystrybutorów. Do każdego instrumentu i aplikacji dołączone są konkretne oferty wsparcia, które pozwolą Ci w pełni wykorzystać inwestycję, w tym:



Uruchomienie i szkolenie u klienta

- Zespół wykwalifikowanych inżynierów serwisowych KPM oferuje profesjonalne doradztwo i wiedzę w celu zapewnienia szybkiego wdrożenia



Zdalne uruchamianie

- W przypadku niektórych przyrządów zdalne uruchomienie zapewnia prostszą i tańszą metodę wdrożenia technologii KPM do użycia.



Zdalne wsparcie i rozwiązywanie problemów

- Aby zminimalizować przestoje, KPM oferuje zdalne wsparcie, aby pomóc firmom szybko rozwiązać problemy i obniżyć koszty.



Coroczna kalibracja i konserwacja zapobiegawcza

- KPM oferuje różne coroczne usługi (u klienta i w siedzibie) zapewniające, że sprzęt działa zgodnie ze standardami fabrycznymi.



Naprawa w globalnych centrach serwisowych

- W przypadku problemów, których nie można rozwiązać na miejscu lub zdalnie, nasza ogólnosiwiatowa sieć punktów serwisowych jest dostępna w celu szybkiego sprawdzenia, naprawy i zwrotu sprzętu w odpowiednim czasie.



Materiały szkoleniowe

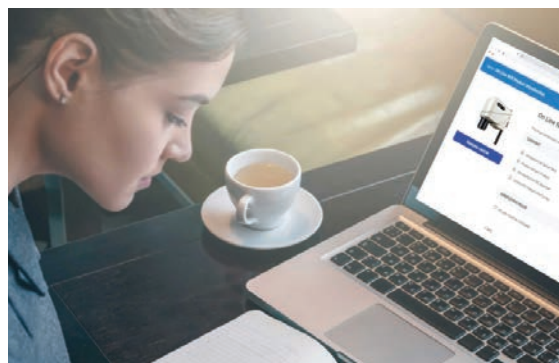
- Od zaleceń dotyczących najlepszych praktyk po przewodniki szybkiego uruchamiania i konserwacji, KPM zapewnia klientom narzędzia potrzebne do odniesienia sukcesu.



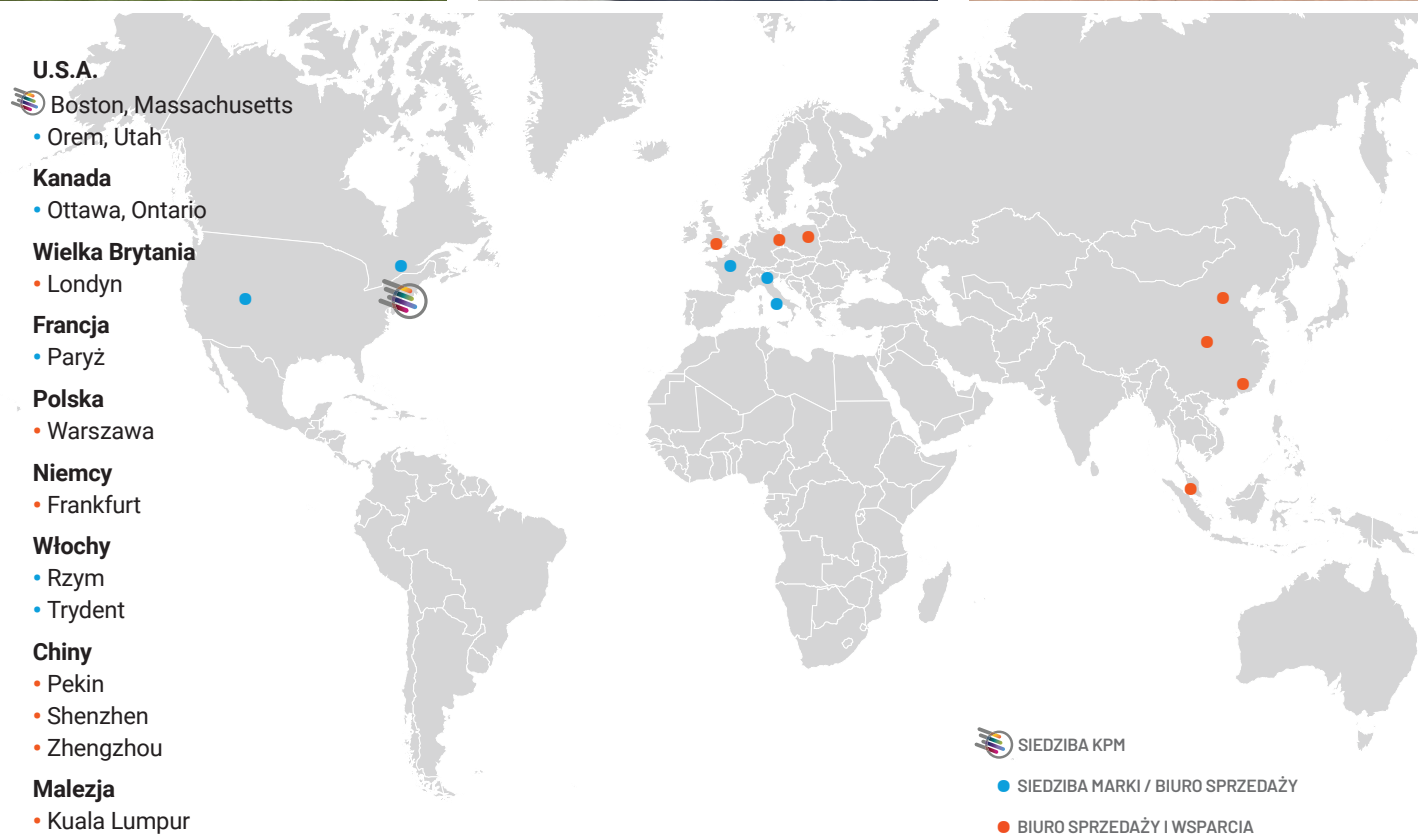
KURSY NA ŻĄDANIE DLA MAREK PRODUKTÓW KPM

Akademia KPM to internetowa platforma edukacyjna, która zapewnia szkolenia produktowe i wsparcie serwisowe dla naszej szerokiej gamy rozwiązań analitycznych. Licencja KPM Academy obejmuje:

- Szkolenie produktowe prowadzone przez ekspertów
- Szkolenie personelu dla nowo zatrudnionych lub przekwalifikujących się pracowników
- Szkolenie odświeżające
- Aktualizacje procedur, w tym ochrony zapobiegawczej
- Kursy na żądanie



NASZA GLOBALNA SIEĆ USŁUG I WSPARCIA



Współpraca z KPM oznacza, że masz partnera na cały okres eksploatacji sprzętu i dłużej. Porozmawiajmy o tym, jak możemy pomóc Ci rozwiązać wyzwania produkcyjne i chronić wartość Twojej marki.

SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI JUŻ DZIŚ:

www.kpmanalytics.com
sales@kpmanalytics.com
service@kpmanalytics.com
+1 774.399.0500