

# Infralum FT-12



Analizador FT NIR



El analizador InfraLUM FT-12 NIR realiza análisis exprés de varios productos agrícolas y alimentarios, permitiéndote determinar simultáneamente los principales parámetros y componentes con la máxima precisión posible. El análisis es no destructivo y generalmente no requiere ninguna preparación de muestra.

Con un uso regular, este instrumento puede reducir significativamente el costo de análisis en comparación con los métodos comunes de química húmeda. La técnica de Espectroscopía FT asegura que InfraLUM FT-12 realice un análisis muy preciso y reproducible.

Lumex Instruments ofrece otro modelo InfraLUM FT-12 llamado WholeGrain con llenado automático de la celda para el análisis de granos enteros.

## CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS

- Determinación simultánea de todos los parámetros de interés en 1 minuto
- Máxima precisión de los resultados proporcionados por el uso de la Espectrometría NIR por FTIR
- El espectro de transmisión que es más informativo en comparación con el espectro de reflectancia
- Análisis de grano entero sin preparación de muestra: sin moler ni moler
- No se requieren reactivos ni consumibles
- Interferómetro con compartimento óptico resistente al agua y al polvo
- Modelos de calibración abierta (posibilidad de ampliar las calibraciones existentes)
- Software SpectraLUM/PRO dedicado y fácil de usar que cumple con FDA 21 CFR parte 11
- Protocolos de IQ/OQs

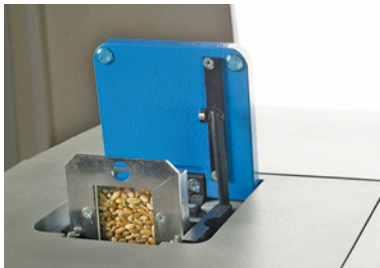
## LAS PRINCIPALES ÁREAS DE APLICACIÓN:

- Análisis rápido de parámetros de calidad (proteína, humedad, gluten, etc.) de cereales (trigo, cebada, maíz, etc.);
- Seguimiento de la calidad de harinas en todas las etapas del proceso de molienda;
- Determinación de parámetros de calidad de:
  - leche y productos lácteos (queso, cuajada, yogur, leche en polvo y otros);
  - aceites vegetales, semillas oleaginosas;
  - carne y productos cárnicos;
  - pescados y mariscos;
  - verduras y frutas;
  - piensos compuestos;
  - vinos, etc.

## CALIBRACIONES

Cereales	Proteína, humedad, grasa, fibra, almidón
Semillas oleaginosas y legumbres	Proteína, humedad, grasa
Harina, torta de aceite, etc.	Proteína, humedad, contenido de aceite, fibra, ceniza, fósforo
Harina	Proteína, humedad, blancura, ceniza
Alimentos materias primas,	Proteína, humedad, contenido de aceite, fibra, ceniza, fósforo, aminoácidos
Aditivos para piensos	Proteína, humedad, grasa
Carne de pescado	Proteína, grasa, lactosa, acidez, materia seca
Productos lácteos	Proteína, grasa, materia seca, acidez
Salsas	Alcohol, azúcares, ácidos, anhídrido sulfuroso total,
Vino	Extracto modificado, pH
Y muchos mas	

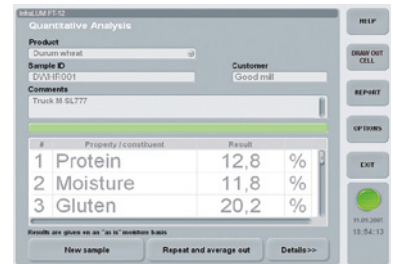
## OPERACION DEL INSTRUMENTO



Llene la celda de muestra, colóquela en el InfraLUM FT-12, elija el producto analizado en el menú, y comience la medición.



Llene el grano en el eje del InfraLUM FT-12 Whole Grain, elija el producto que analizar en el menú e inicie la medición.



Se obtiene un resultado en 1 minuto.

## ESPECIFICACIONES

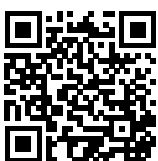
	InfraLUM FT-12	InfraLUM FT-12 WholeGrain
Tiempo de análisis	1 min	
Volumen de la muestra	50 ml	500 ml
Rango espectral	13200–8700 cm <sup>-1</sup> (760–1150 nm)	
Resolución	8, 16, 32, 64 cm <sup>-1</sup>	
Fuente de alimentación	110/220 V, 50/60 Hz, 110 W	
Dimensiones y peso	530×450×380 mm / 32 kg	530×485×495 mm / 32 kg

## SERVICIOS

La instalación y puesta en marcha de los analizadores NIR de LUMEX Instruments pueden ser realizadas en las instalaciones del cliente por nuestros ingenieros de servicio o por ingenieros de servicio de nuestros distribuidores certificados.

## GARANTÍA

El analizador InfraLUM FT-12 está cubierto por una garantía completa de 1 año.



Encuentre su distribuidor local de Lumex Instruments:  
[www.lumexinstruments.es](http://www.lumexinstruments.es) | [sales@lumexinstruments.com](mailto:sales@lumexinstruments.com)