

Konstante  
Produktqualität.  
**Multi-NIR-  
Inline-System.**

# Optimierte Produktion, konstante Produktqualität. Feuchte-, Protein- und Fettgehalt nach Mass.

## Konstante Produktqualität, höhere Produktionskapazität.

Das Multi-NIR-Inline-System gewährleistet eine gleichbleibende Produktqualität vor der Pelletierung. Dies fördert eine konstante Pelletqualität – der Feinanteil wird reduziert und steigert dadurch die Linienverfügbarkeit sowie die Produktionskapazität. Jede Messung dauert unter 3 Sekunden, daher kann häufig und somit genauer gemessen werden. Dies sorgt für einen konstanten und ruhigen Produktionsfluss.

## Mehr Gewinn durch optimalen Feuchte-, Fett- und Proteingehalt.

Das Multi-NIR-Inline-System ist ein Komplettsystem zur Messung des Feuchte-, Fett- und Proteingehaltes von Futtermitteln. Die Messung kann innerhalb verschiedener Prozessschritte in der Anlage erfolgen, beispielsweise bei der Rohwarennahme, beim Mischer, am Pressenvordepot sowie am Kühler. Feuchtigkeits- und Fettgehalt können am Mischer optimiert werden, inklusive der Zugabe eines Wasseradditivs. Der Proteingehalt kann durch gezieltes Blending der Rohwaren optimiert werden.

## Reduzierte Produktionskosten.

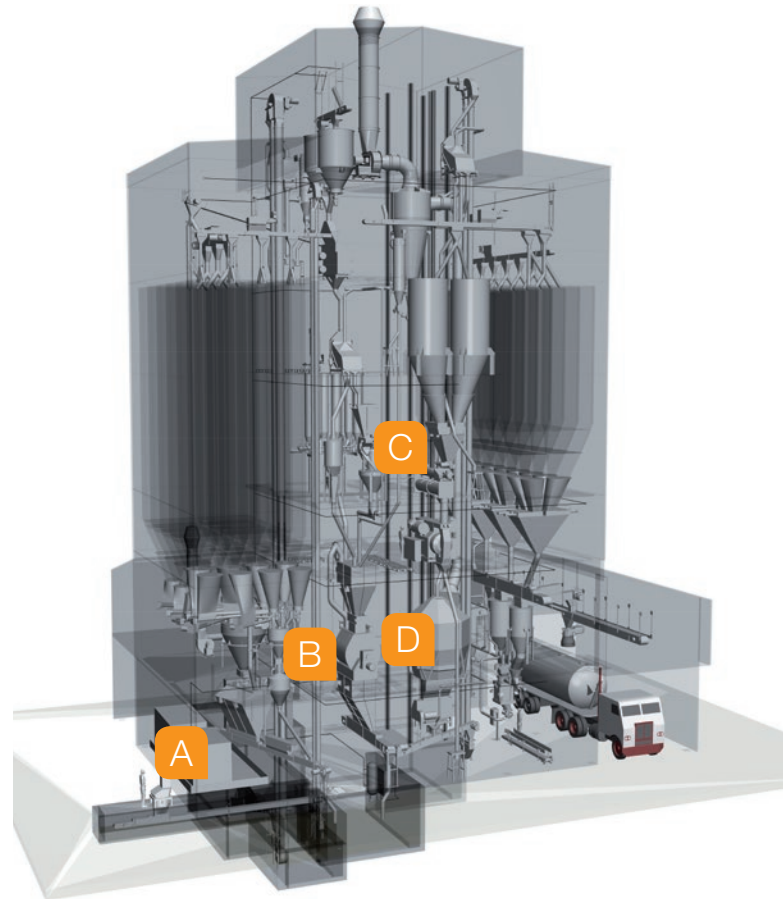
Die äusserst präzise Messung mit einer Genauigkeit von 0,3% für Wasser sowie Fett und 0,5%/0,8% für Protein\* erlaubt es, die rezepturspezifischen Sicherheitspuffer signifikant zu reduzieren und so die Produktionskosten zu senken.

## Energieeinsparung in der Pelletierung.

Der optimierte Wasser-, Fett und Proteingehalt reduziert Schwankungen und Spitzenlasten auf der Pelletpresse, der Energieverbrauch sinkt erheblich.

## Produktsicherheit durch Rückverfolgbarkeit.

Die gespeicherten Messwerte von Feuchte, Fett und Proteingehalt sind jederzeit abrufbar – für mehr Produktsicherheit und reduzierte unternehmerische Risiken.



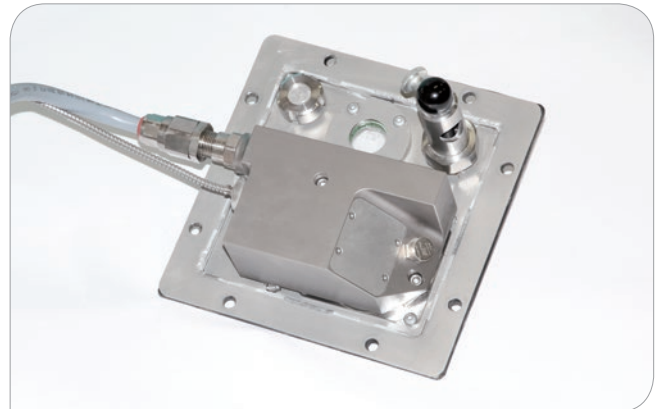
## Die Kundenvorteile im Überblick:

- Konstante Produktqualität, höhere Produktionskapazität
- Mehr Gewinn durch optimalen Wasser-, Protein- und Fettgehalt
- Energieeinsparung in der Pelletierung
- Produktsicherheit durch Rückverfolgbarkeit

\* 0,5 % bei Rohwaren, 0,8 % bei Mischfutter

# Die integrierte Komplettlösung. **Bis zu 6 Messpunkte pro Spektrometer.**

Die Komponenten des Multi-NIR-Inline-Systems wurden für Industrieanwendungen entwickelt und bieten höchste Robustheit gegenüber Störfaktoren wie Vibrationen oder Temperaturschwankungen. Das Multi-NIR-Inline-System zeichnet sich durch hohe Genauigkeit und Zuverlässigkeit der Messung aus.



## **Kompaktes und robustes Design.**

Entwickelt für Industrieanwendungen, bietet das Multi-NIR-Inline-System höchste Robustheit gegenüber Störfaktoren wie Vibrationen und Temperaturschwankungen. Hohe Genauigkeit und Zuverlässigkeit zeichnen das System aus. Messkopf und Spektrometer sind räumlich getrennt. Dieser Aufbau ermöglicht eine Anbindung von bis zu 6 Messköpfen pro Spektrometer und garantiert damit eine hohe Servicefreundlichkeit und Betriebssicherheit. Der Prozessadapter wurde speziell für die vielfältigen Anwendungen in der Futtermittelindustrie entwickelt. Ein integrierter manueller Probennehmer und ein optionaler Temperatursensor runden das Paket ab.



## **Know-How trifft Hightech.**

Bühler ist bereits seit 1860 in der Getreideverarbeitenden Industrie tätig, seit 1927 in der Futtermittelindustrie. 90 Jahre Erfahrung in der Futtermittelindustrie – kombiniert mit umfassendem Technologie-Know-How in der Sensorik – gewährleistet Futtermittelproduzenten maximale Prozessstabilität und Betriebssicherheit.

## **Technische Daten des Messkopfs im Überblick:**

- Masse: ca. 20 cm x 20 cm
- Gewicht: ca. 5 kg
- ATEX: II 1/2 D EX t III T 155 °C Da/Db



## **Komfortable Steuerung.**

Dank der Smart Terminal Box lässt sich das System einfach in die Anlagensteuerung integrieren. Die zugehörige Software bietet eine übersichtliche Benutzeroberfläche mit zahlreichen Visualisierungsmöglichkeiten.



## **Zuverlässige Kalibration und Service.**

Zum Lieferumfang des Multi-NIR-Inline-Systems gehört eine äußerst präzise und gegenüber Störfaktoren abgesicherte Kalibration für Futtermittel. Ein Bühler Expertenteam steht zur Verfügung, um auf Wunsch weitere kundenspezifische Produktanalysen und Kalibrationen durchzuführen.

## **Bühler AG**

CH-9240 Uzwil  
Schweiz

T +41 71 955 11 11  
F +41 71 955 28 96

[buhlergroup.com/valuenutrition](http://buhlergroup.com/valuenutrition)

Flyer Multi-NIR-Inline-System de 07/17 ZACC