

Le laboratoire de contrôle d'usine entièrement automatisé

Sugarlyzer 5000



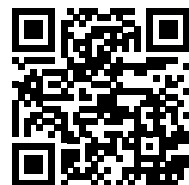
Sugarlyzer 5000 : **Puissant. Fiable. Judicieux.**

Combinant plusieurs instruments Anton Paar de pointe, Sugarlyzer 5000 est un laboratoire prêt à l'emploi qui peut effectuer de manière fiable toutes les étapes du processus d'analyse du sucre. Cela comprend tous les échantillons liquides, de sirop, de mélasse et de cristaux de sucre.

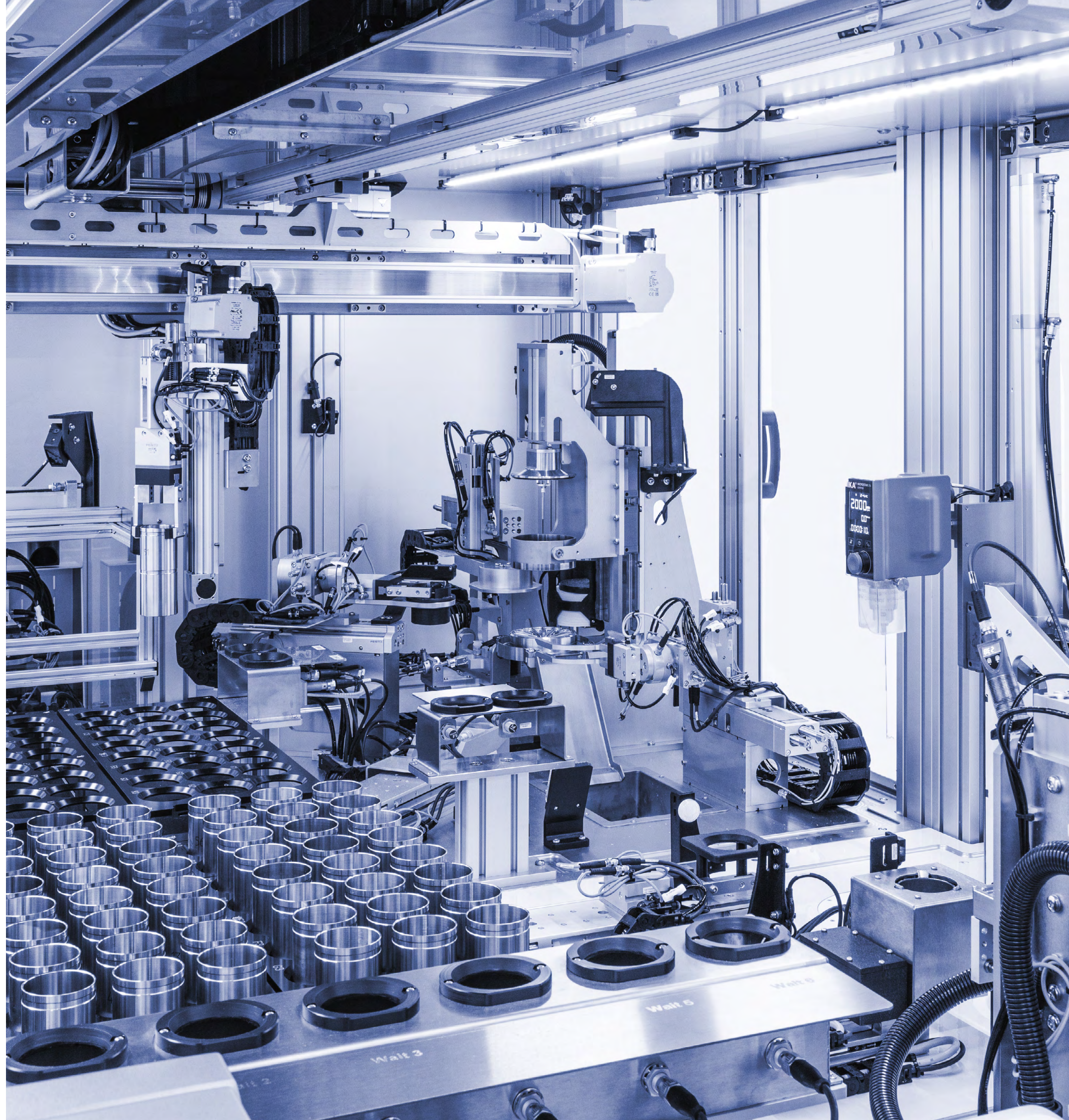
Intégrant la préparation des échantillons, la mesure de haute précision et le transfert de données, Sugarlyzer 5000 remplace un laboratoire entier, éliminant jusqu'à huit étapes de travail manuelles par un système concluant qui mobilise des étapes prédéfinies.

Permettez simplement au Sugarlyzer 5000 de superviser l'exécution de vos procédures opérationnelles standard prédéfinies pour chaque échantillon et d'obtenir des résultats très précis et complets pendant que vous vous consacrez à d'autres tâches. Profitez de tous les avantages des instruments de qualité dans un laboratoire combiné et prêt à l'emploi qui facilite la garantie de haute précision d'Anton Paar.

EN SAVOIR PLUS



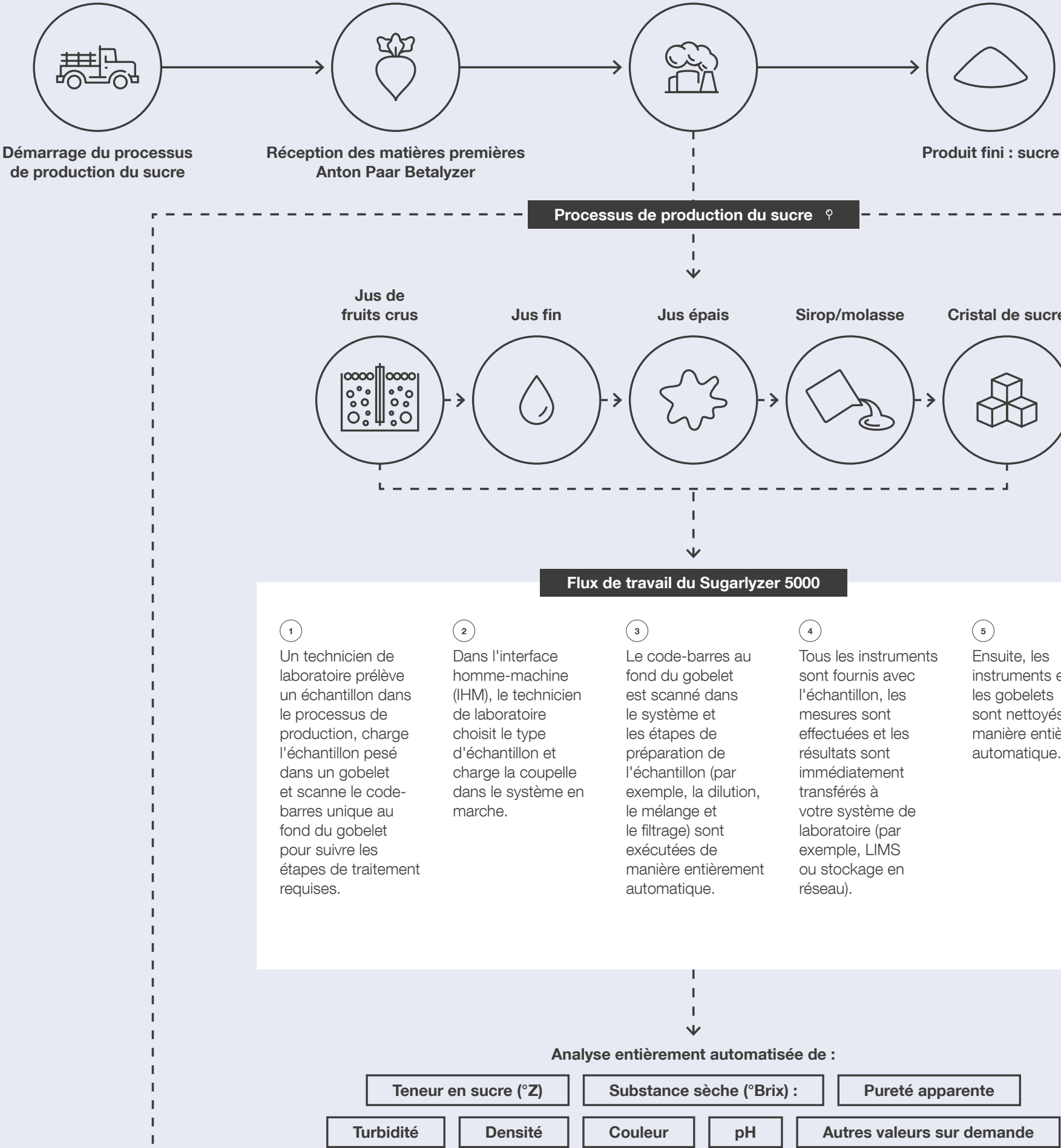
www.anton-paar.com/apb-sugarlyzer



Un processus, une solution

Les échantillons de différents stades du processus de production du sucre ont des exigences différentes. Le Sugarlyzer 5000 permet aux clients de choisir parmi différents modules couvrant tous les échantillons liquides et sirupeux. Que votre échantillon ait besoin d'être dosé, mélangé ou filtré, cette solution complète prend en charge votre échantillon à chaque étape. Pour toutes les étapes de préparation des échantillons, l'automatisation garantit une répétabilité maximale ainsi qu'une exécution rapide.

- **Dosage :** Il peut être nécessaire d'ajouter des agents clarifiants ou des diluants à l'échantillon. Si cela n'est pas effectué correctement et avec une quantité incorrecte, des erreurs de mesure peuvent se produire. Un dosage automatisé précis garantit des résultats constants.
- **Préchauffage :** le chauffage en parallèle pendant le dosage permet de gagner du temps. Le chauffage permet d'analyser sans problème même les échantillons de poêles et de mélasses les plus difficiles à analyser.
- **Mélange :** veille à ce que les échantillons soient suffisamment homogénéisés, conformément aux procédures opérationnelles définies. L'automatisation garantit une homogénéisation constante pour chaque échantillon.
- **Filtration :** permet de mesurer toutes sortes d'échantillons de jus de betterave. Le processus de filtration est entièrement automatisé.
- **Nettoyage automatisé des instruments et des coupelles d'échantillonnage :** vous êtes prêt à remplir votre prochain échantillon sans effort supplémentaire.



Laboratoire de contrôle d'usine entièrement automatisé

Sugarlyzer 5000 offre le passage le plus rapide à l'automatisation. Il garantit un traitement fiable des échantillons 24 heures sur 24, y compris la préparation et la mesure des échantillons. Atteignez un débit élevé allant jusqu'à 300 échantillons par jour sans avoir besoin de faire appel à des travailleurs qualifiés ou de former des ouvriers manuels pour gérer des équipements complexes. Le Sugarlyzer 5000 est équipé d'une mémoire étendue pour libérer les utilisateurs pendant plus de six heures, ce qui leur permet de se consacrer à d'autres tâches importantes.



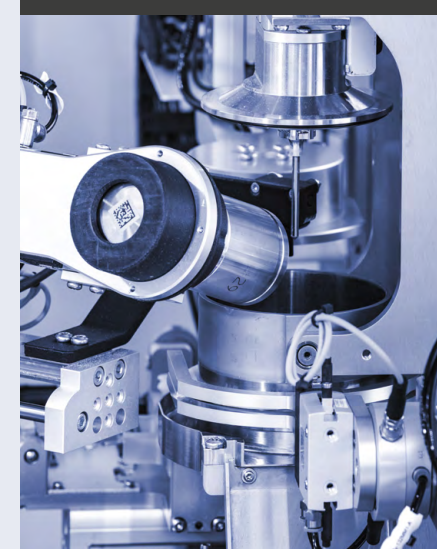
JUDICIEUX.



Contribution minimale : planifiez la sécurité de votre contrôle qualité

La gestion numérique des tâches combinée à l'automatisation garantit que chaque échantillon sera traité conformément aux procédures opérationnelles standard (SOP) prédéfinies. Pour chaque type d'échantillon, le client peut définir la manière dont l'échantillon est analysé (pur, dilué, filtré), et Sugarlyzer 5000 permet aux utilisateurs de personnaliser les produits chimiques de clarification, les temps de mélange ainsi que la température pendant la préparation des échantillons. Lorsque vous commencez un nouveau travail, il vous suffit d'attribuer le type correct à l'échantillon et le système sait ce qu'il faut faire. Cela permet une répétabilité et une cohérence tout au long du processus.

PUISSANT.



Préparation automatisée des échantillons : libérez du temps et des ressources

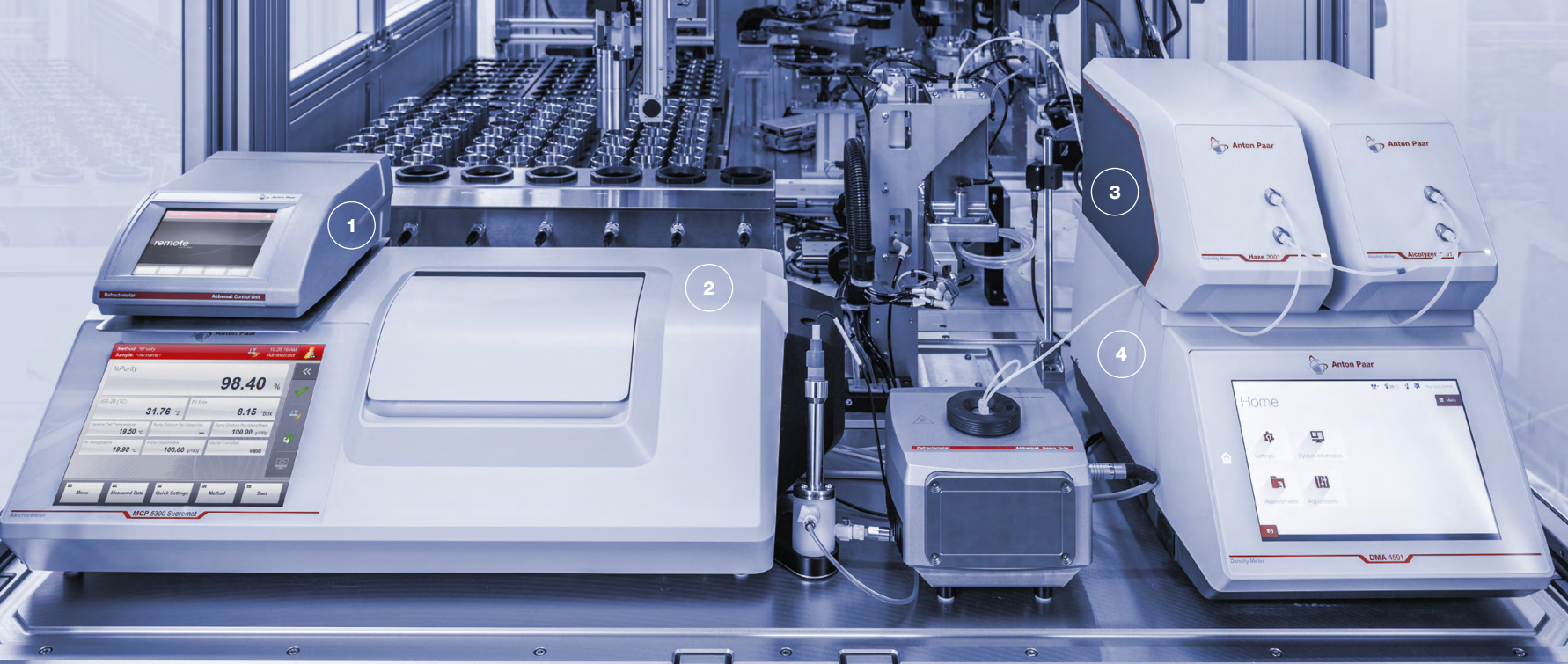
En laissant le Sugarlyzer 5000 préparer, traiter et nettoyer les échantillons de manière autonome, vous économisez du temps et des ressources. Des modules performants pour la préparation des échantillons permettent d'analyser sans problème les échantillons de casserole et de mélasse les plus difficiles. Sugarlyzer 5000 atteint une productivité maximale en travaillant sur cinq échantillons en même temps. Il élimine le besoin d'une gestion et d'une observation constantes des échantillons puisque le Sugarlyzer 5000 mobilise toutes les tâches répétitives selon vos besoins avec la plus haute répétabilité.

FIABLE.



Des résultats de contrôle de la qualité sur lesquels vous pouvez compter

Grâce à l'unité de traitement des échantillons (SPU), les utilisateurs peuvent garantir une fourniture rapide, précise et simultanée d'échantillons à tous les instruments. Il n'est pas nécessaire d'intervenir sur l'échantillon pendant ou après la préparation, ce qui minimise l'erreur humaine et le risque de contamination croisée. Complétées par les procédures opératoires normalisées prédéfinies, elles facilitent l'obtention de résultats cohérents et précis dans tous les domaines. La mesure de tous les paramètres importants pour le contrôle de la qualité du sucre est effectuée en une seule opération automatisée.



Une solution douce : des instruments qui donnent du pouvoir

Des instruments de haute précision réunis pour une solution tout-en-un

1 Abbemat 650 : réfractomètre numérique à usage intensif

Pour mesurer la concentration et l'indice de réfraction des liquides et des pâtes, les réfractomètres Abbemat présentent fiabilité et précision. Ils ne sont pas affectés par les conditions environnementales et requièrent un minimum de nettoyage et de maintenance.

2 MCP Sucromat : saccharimètres circulaires modulaires

La série MCP Sucromat détermine précisément la teneur en sucre (Pol, Z°) avec un taux d'exactitude atteignant 0,01 °Z sur toute la plage de mesure de -259 °Z à +259 °Z. Fort de plus de 30 années d'expérience, avec une qualité supérieure dans le développement, la production et le service clientèle, les polarimètres à sucre d'Anton Paar sont devenus la référence en matière d'analyse du sucre à travers le monde.

3 Haze 3001 : turbidimètre

Le module de mesure de turbidité Haze 3001 mesure la turbidité dans les liquides et fait partie du système de mesure modulaire d'Anton Paar. Vérifiez vos paramètres de qualité finale le plus tôt possible - avec une analyse de turbidité en seulement trois minutes - dans le cadre de votre processus de contrôle de la production.

4 DMA 4501 : densimètre de paillasse

Équipés de la meilleure technologie de tube en U basée sur notre méthode brevetée d'excitation pulsée, nos densimètres sont les densimètres de paillasse les plus rapides et les plus précis du secteur. Une précision à cinq chiffres vous donne des résultats sur lesquels vous pouvez compter.

EN SAVOIR PLUS



www.anton-paar.com/sugarlyzer-abbemat-650

EN SAVOIR PLUS



www.anton-paar.com/sugarlyzer-mcp-5300

EN SAVOIR PLUS



www.anton-paar.com/sugarlyzer-haze-3001

EN SAVOIR PLUS



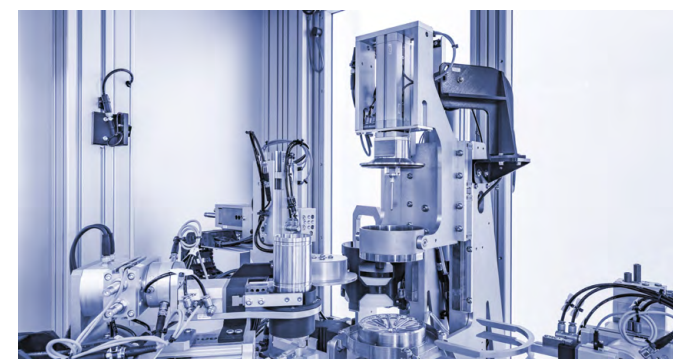
www.anton-paar.com/sugarlyzer-dma-4501



Productivité sur étagère

Pour les sucreries qui souhaitent augmenter leur productivité et réduire les coûts d'exploitation de leur contrôle qualité, le Sugarlyzer 5000 est la solution idéale. Cela permet d'accroître l'efficacité et la traçabilité de vos résultats de contrôle de la qualité. Cela permet également d'améliorer la sécurité des laboratoires en réduisant le temps d'exposition des techniciens de laboratoire aux produits chimiques.

Pour réduire les besoins en consommables, le système utilise des flacons d'échantillons en acier inoxydable qui sont automatiquement lavés après chaque utilisation. Chaque flacon est codé avec un code datamatrix unique pour la traçabilité de l'échantillon tout au long du processus.



Instruments de mesure

Le Sugarlyzer 5000 permet de personnaliser l'instrumentation incluse pour répondre aux besoins spécifiques du client. Les instruments de mesure actuellement disponibles permettent d'obtenir des résultats pour :

- Teneur en sucre (°Z)
- Substance sèche (°Brix) :
- Pureté apparente
- Turbidité
- Couleur
- Masse volumique
- pH

Des mesures supplémentaires sont disponibles sur demande. Les résultats des mesures sont transférés de manière entièrement automatisée vers votre LIMS.

Sugarlyzer 5000	
↓	
PLAGE DE MESURE ¹	
Contrôle et mesure de la température	20 °C
Teneur en sucre (°Z) à 589 nm	±259 °Z (±89,9 °OR)
Indice de réfraction	de 1,26 nD à 1,72 nD
Turbidité - Absorbance à 420 nm	0 à 1, ou 0 NTU à 400 NTU (4 NTU ± 40 Helms ± 69 ASBC ≈ 4600 FTU)
Couleur - Absorbance à 420 nm	0 à 1
Masse volumique	0 g/cm³ à 3 g/cm³
Valeur pH	de pH 0 à pH 14

ÉCART-TYPE DE RÉPÉTABILITÉ ¹	
Contrôle et mesure de la température	±0,1 °C
Teneur en sucre (°Z) à 589 nm	± 0,003 ° OU ± ; 0,01 ° Z"
Indice de réfraction	±0,000001 nD
Turbidité - Absorbance à 420 nm	0,3 % + 0,08 NTU
Couleur - Absorbance à 420 nm	±0,0001
Density	0,000005 g/cm³
Valeur pH	0,02 (dans la plage de pH 3 à 7)
Capacité de charge d'échantillons	72 gobelets d'échantillonnage
Durée typique du cycle par échantillon	Env. 5 min.

PRÉPARATION D'ÉCHANTILLON	
Précision du dosage (eau DI et agent clarifiant)	0,04 mL ou 1 %
Vitesse de mélange	0 tr/min à 2.000 tr/min
Station de prétraitement des échantillons	65 °C
Volume d'échantillon requis	90 mL à 150 mL / tasse

CONDITIONS AMBIANTES	
Température ambiante	22 °C (min. 20 °C, max. 25 °C)
Humidité relative (sans condensation)	Entre 15 °C et 30 °C : 0 % à 70 %

TYPES D'ÉCHANTILLONS TESTÉS ²	
Types d'échantillon	Jus brut, jus fin, jus épais, sirop, mélasse, sucre

INFORMATION SUPPLÉMENTAIRE	
Alimentation en air	ISO 8573-1:2010 [7:4:4], Particules : Classe 6, Eau : Classe 4, Huile : Classe 3, Pression 6 - 10 bar, Diamètre du tube Ø 12 mm
Eau chaude DI	4 bar à 6 bar abs., sans chlore (55 °C à 60 °C) 10 L/min
Eau DI froide	2 bar à 4 bar abs., sans chlore (température ambiante ; environ 20 °C ± 1 %) 1 L/min
Interface de communication	Exportation des résultats via des fichiers CSV ou connexion bidirectionnelle à un système LIMS
Alimentation électrique	1 x 230 V, 50 Hz à 60 Hz 16 A

Sugarlyzer 5000	
↓	
Dimensions (L x L x H) (sans feux de signalisation ni ventilation)	3.300 mm x 1.600 mm x 2.300 mm
Distance par rapport au mur le plus proche	900 mm
Weight (Poids)	Environ 2.300 kg (5.071 lbs)
Altitude	Max. 2.000 m (max. 6.560 ft)
Ventilation (raccordement à la ligne d'aspiration du client)	200 m³/h
Consommation d'air	300 L/min ; pic 800 L/min
Pression acoustique	Niveau de pression acoustique moyen pondéré La = 62 dB(A), à court terme en dessous de 85 dB(A)
Écran	PC industriel 1.920 px x 1.080 px
Commandes	Souris + clavier

- 1 Autres paramètres et unités sur demande.
- 2 Approbation pour d'autres types d'échantillons sur demande.

Fiable.
Conforme.
Qualifié.

Nos techniciens certifiés et bien formés sont prêts à assurer le bon fonctionnement de votre instrument.



Une disponibilité
maximale



Programme
de garantie

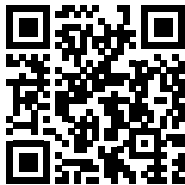


Des délais
de réponse courts



Un réseau mondial
de service

EN SAVOIR PLUS



www.anton-paar.com/
service

