



DairyQuant GO

Toujours prêt !



A TRIBUTE TO
INNOVATIVE CHANGE
DANISH QUALITY
SINCE 1996 



Value through insight

DANISH QUALITY SINCE 1996 

Depuis 1996, Q-Interline est spécialisée dans le développement et la fourniture de solutions analytiques pour nos clients. Nous proposons des solutions pour le contrôle de la qualité et des procédés.

Nous aidons nos clients à :

- *Optimiser l'utilisation des matières premières*
- *Optimiser les processus de production*
- *Réduire la consommation d'énergie*
- *Assurer la qualité des produits*



Investissez dans une technologie qui compte

Vous bénéficiez d'une garantie matérielle de 3 ans sur les instruments Q-Interline, sans conditions. Nos analyseurs sont conçus pour durer !

Toutes nos solutions sont basées sur 3 domaines technologiques fondamentaux.

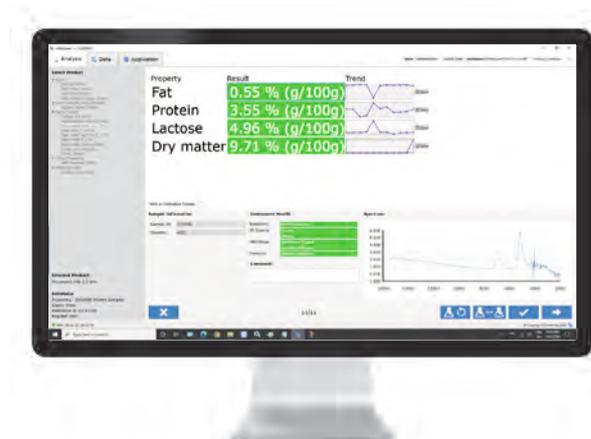
- La spectroscopie proche infrarouge à transformée de Fourier (FT-NIR) haut de gamme.
- Un échantillonnage représentatif approprié.
- Une technologie numérique intelligente qui soutient efficacement toutes les solutions en temps réel.

Vos résultats comptent

Q-Interline est votre partenaire NIR, garantissant un processus de livraison et une installation efficace, et un retour sur investissement maximal. Aucun processus de production ni aucun client n'est identique à 100 %, et nous nous adaptons à chaque projet avec motivation et engagement. Votre analyseur **n'apportent** aucun changement tant que les résultats de l'analyse ne sont pas validés et que ces résultats ne sont pas appliqués et utilisés. Nous nous concentrons sur vos besoins à court, moyen et long terme.

Vous pouvez croire en vos données

Vous devez être certain que votre production se déroule comme prévu et que vous pouvez faire confiance aux résultats de votre analyse. C'est pourquoi nous avons développé AnalyticTrust - pour une surveillance intelligente des performances du matériel et des applications. Cet outil peut vous aider à éviter des pertes de produits, de bénéfices, de clients et de réputation, car les conséquences peuvent être lourdes si la production n'est pas conforme aux normes de qualité.



DairyQuant GO

Analyse de tous les types de produits laitiers liquides et pâteux

Un changement complet de la donne

DairyQuant GO élimine les problèmes liés aux systèmes de flux des analyseurs de lait traditionnels.

Vous obtenez une performance optimale de l'instrument sans temps précieux sur une base quotidienne ou hebdomadaire.

Avec DairyQuant GO, il n'y a

- pas de cellule et pas d'usure des pièces de l'instrument
- pas de risque de blocage
- pas d'air dans le système
- pas de nettoyage spécial ni d'utilisation de produits chimiques
- pas de dérive sur la cellule de mesure
- pas de nécessité de normalisation.

Grâce aux Pivettes® brevetées, le DairyQuant GO peut analyser des échantillons très difficiles tels que le concentré de lactosérum, les mélanges de yaourts et les milk-shakes, jusqu'à la crème et au lait écrémé.

Système sans écoulement

DairyQuant GO est basé sur la technologie FT-NIR utilisant la région spectrale adjacente et des cellules avec un trajet de 1 mm.

Combiné à la Pivette® jetable brevetée, le DairyQuant GO est idéal pour l'analyse du lait normal et du lait de vache échantillons difficiles et spéciaux qui ont tendance à user les cuvettes et à bloquer les systèmes basés sur le flux.

La FT-NIR a été approuvée comme méthode d'analyse du lait dans la norme FIL/ISO 21543.

Nouveaux protocoles IDF/ISO 21543 et 23291

Les protocoles FIL/ISO 21543 et 23291 ont été publiés, structurent l'utilisation de la spectroscopie dans le proche infra-rouge pour les l'analyse du lait en ligne. Les solutions Q-Interline sont conformes aux deux normes.

Economies de coûts

Vous économisez des coûts et libérez du temps pour le gestionnaire de l'instrument car le DairyQuant GO ne nécessite

- aucune routine quotidienne de maintenance,
- aucun contrat de service annuel coûteux, et
- aucun produits chimiques (ni consommation, ni élimination)

Qu'en est-il de l'analyse en ligne ?

Vous pouvez de l'analyse laboratoire à l'analyse en ligne et vous pouvez réutiliser les données d'étalonnage de votre DairyQuant GO à votre solution InSight Pro, car le même instrument de base et la même technologie sont utilisés pour les deux solutions.





L'analyse du lait est bonne à prendre

Élimine les problèmes liés aux analyseurs basés sur le flux

Séquence d'échantillonnage simple

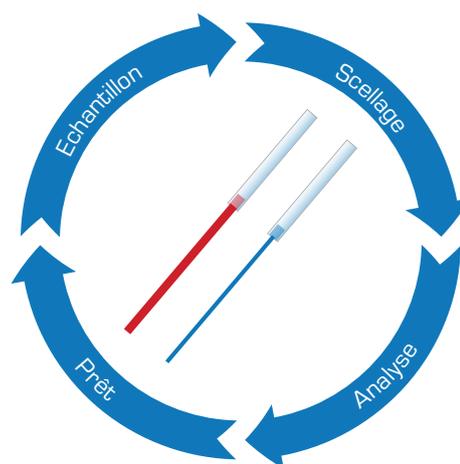
L'utilisation d'une «cellule de mesure» jetable vous offre plusieurs avantages et le plus haut niveau de performance et de flexibilité.

L'opérateur prend simplement une Pivette® et insère la pointe dans un échantillon bien mélangé. La pipette automatique aspire 0,5 ml de l'échantillon.

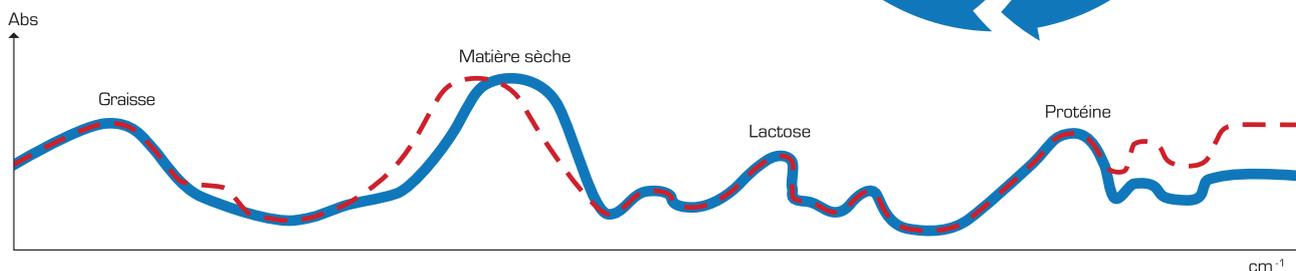
La Pivette® est placée dans la Pivette Sealer et est fermée et coupée en quelques secondes. L'opérateur place ensuite la Pivette® dans le Pivette Sampler et l'analyse commence. Après l'analyse, la Pivette® est retirée et jetée - prête pour l'échantillon suivant.

Détection à haute sensibilité d'échantillons inhabituels

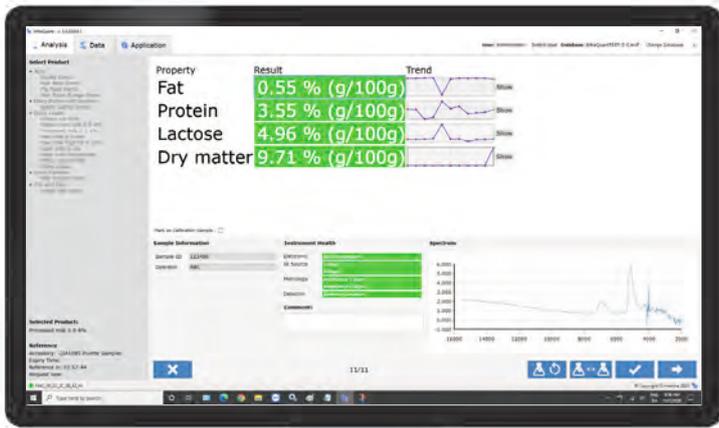
Vous pouvez utiliser l'analyseur DairyQuant GO en toute sécurité car il va détecter automatiquement les échantillons suspects qui peuvent avoir une composition inhabituelle, une indication de substances étrangères ou simplement de l'eau de lavage dans le processus.



Détection d'échantillons inhabituels



— Échantillons inhabituels



Points forts du logiciel

- Intuitif et facile à utiliser.
- Plusieurs langues disponibles.
- Lien facile vers la plateforme de surveillance et du contrôle qualité AnalyticTrust.
- Lien facile vers LIMS.

Logiciel DairyQuant GO

Une part importante de l'expérience utilisateur !

InfraQuant - multilingue et facile à utiliser

Vous disposez d'un logiciel multilingue piloté par un assistant qui peut être utilisé facilement par n'importe qui. Vous obtenez une vue d'ensemble de vos résultats d'analyse. Vous pouvez facilement relier InfraQuant à n'importe quel système LIMS au moyen d'un format XML standard.

Sécurisez vos données avec AnalyticTrust

Approchez votre processus de l'objectif et faites plus de profit ! Facilitez votre vie professionnelle et rendez vos résultats plus fiables en connectant vos analyseurs à l'outil de surveillance AnalyticTrust. Laissez le responsable qualité s'occuper de la planification et assurez-vous que la validation minimale nécessaire est effectuée et soyez certain des incertitudes. L'outil basé sur le cloud surveille les aspects critiques du maintien de votre analyseur dans le contrôle statistique. En outre, AnalyticTrust enregistre automatiquement vos données d'étalonnage dans le cloud pour votre sécurité.

Voir les dérives avant qu'elles ne deviennent un problème

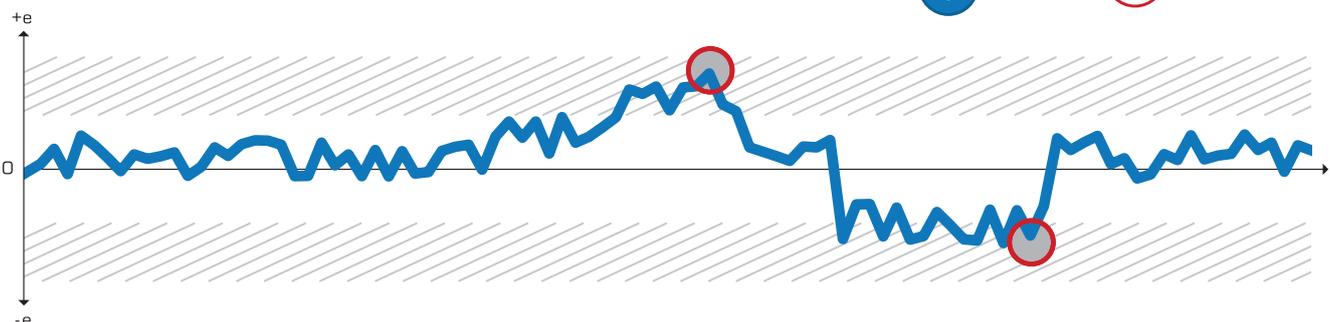
Vous ou votre responsable qualité pouvez définir des exigences et créer des alertes dans AnalyticTrust afin d'être averti en cas d'irrégularités dans votre analyse.

De cette façon, vous avez la possibilité de traiter les problèmes avant qu'ils ne deviennent un problème réel dans votre production.

AnalyticTrust crée et maintient automatiquement des cartes de contrôles couvrant une grande variété de paramètres allant de la précision de l'analyse aux performances du matériel.



Cartes de contrôles automatiques



Spécifications du DairyQuant GO

Généralité

| | |
|------------------------------|--|
| Technologie | FT-NIR |
| Sans entretien | Durée de vie moyenne de la lampe 10 ans. |
| Garantie | 3 ans. |
| Intelligent Analytics active | Pilote pour AnalyticTrust inclus |
| Conformité | CE, RoHS. IDF/ISO 21543 |
| Système PC | PC Externe Windows10 UK Pro |
| Logiciel (multilingue) | InfraQuant dernière version |

Echantillonnage & mesure

| | |
|---|---------------------------------------|
| Système d'échantillonnage | Echantillonneur Pivette® breveté |
| Types de Pivette® | Accepte Pivettes® bleues et rouges |
| Température d'entrée du produit | 5-55 °C |
| Température de l'analyse du produit | 40 °C |
| Temps de mesure | 6-20 secondes + temps de préchauffage |
| Volume de l'échantillon | 0,5 ml |
| Gamme d'étalonnage, exactitude, Répétabilité, Composants analysés | Selon les échantillons d'application |

Environnement

| | |
|--------------------------------------|---|
| Température de fonctionnement | 10-35 °C |
| Humidité de fonctionnement | <90% HR sans condensation |
| Protection contre les éclaboussures | Le système est scellé et résistant aux éclaboussures occasionnelles |
| Puissance | 240 VAC/50 Hz ou 120 VAC/60Hz, env. 200 W |
| Dimensions du système entire sauf PC | H)350 mm x (L)650 mm (P)250 mm |
| Poids | 25 kg |



info.fr@q-interline.com | q-interline.fr

Technologie FT-NIR

Nos analyseurs sont optimisés par la dernière technologie ABB Bomem FT-NIR.

FT-NIR est l'abréviation de « Fourier Transform Near Infrared ».

Cette technique offre un accès à l'ensemble du spectre minimisant le bruit et offrant 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.

