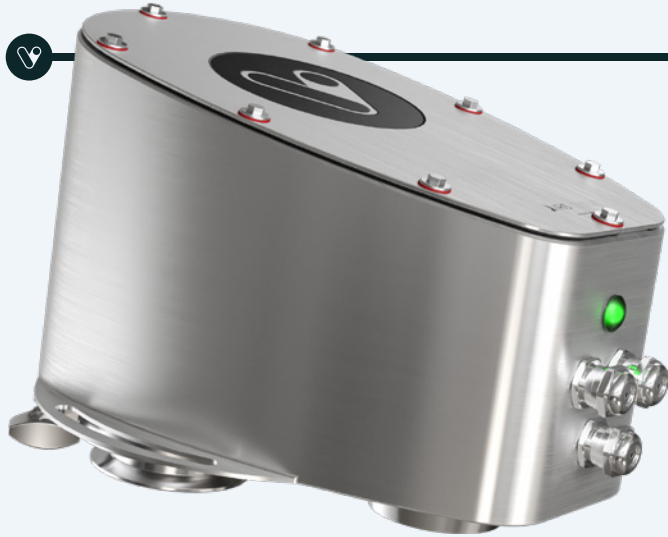


# Visum NIR In-Line™



Online-NIR-Analysator  
in Echtzeit: genaue und  
kontinuierliche Messungen  
zur Prozessoptimierung und  
Qualitätskontrolle in der  
Fabrik.

Der Visum NIR In-Line™-Analysator ist ein multiparametrischer, eigenständiger Sensor, der in Förderanlagen, Rohrleitungen, Mischer und Prozessmaschinen integriert werden kann, um den Produktfluss zu überwachen und Echtzeitmessungen für Anlageninformationssysteme bereitzustellen.

## Hauptmerkmale

- Kontinuierliche Überwachung der kritischen Qualitätsmerkmale von Feststoffen, halbfesten Stoffen und Flüssigkeiten.
- Integration in Prozessanlagen.
- Entwicklung von automatisierten Kalibrierungen mit der Software Visum Master™.
- Kommunikation mit Informationssystemen.

## Branchen

### LEBENSMITTEL

- Lebensmittelanalyse: Säfte, Smoothies, Pürees, Milchprodukte, Öle, Süßigkeiten, Oliven, Nüsse, Bäckereiprodukte, Schokoladen, Babynahrung, Gemische, Nahrungsergänzungsmittel, und weitere Nahrungsmittel und Getränke.
- Schnelle Überprüfung der Rohstoffe.
- Endpunkt des Trocknungsprozesses (Restfeuchte).
- Endpunkt des Mischvorgangs (Homogenität).
- Typische Partikelgröße.
- Viskositäts- und pH-Analyse.

### PHARMA und KOSMETIK

- Gleichmäßigkeitsanalyse der Inhaltsstoffe (% Wirkstoffe und Hilfsstoffe).
- Automatische Kontrolle des Mischvorgangs (keine Kalibrierung erforderlich).

### ANDERE INDUSTRIEZWEIGE

- Identifizierung von Polymeren und Verbundwerkstoffen.
- Bestimmung des Wasser- und Feuchtigkeitsgehalts.
- Bestimmung von Qualitätsparametern in Biokraftstoffen.

