

InLab NIR 512/256: Humedad, Proteína, Gluten, Grasa, Fibra y otros en cualquier grano entero o procesado.

- RAPIDO: ANALISIS EN MENOS DE 10 SEGUNDOS.
- · TOTALMENTE AUTOMATICO.
- RESULTADOS CONSISTENTES
 AUN EN MUESTRAS HETEROGENEAS.
- REGISTRO HISTORICOS DE DATOS EN PLANILLAS EXCEL.
- SERVICIO ESPECIALIZADO DE CALIBRACION.

EL MEJOR VALOR EN ANALISIS DE GRANOS

El InLab NIR 512 es el primer analizador de granos enteros y procesados fabricado en nuestro país por una empresa totalmente Argentina. De muy fácil manejo y diseñado tanto para el trabajo en planta como en laboratorio, provee de resultados confiables para la toma de decisiones rápidas.

- ANALISIS DE GRANOS ENTEROS Y PROCESADOS
- PROCESAMIENTO COMPLETO DE HASTA 1 KG. DE MUESTRA.
- IDENTIFICACION ALFANUMERICA DE LA MUESTRA
- COMUNICACION CON PC VIA USB
- FUNCIONES AUTOMATICAS
- MODELOS ESPECIFICOS PARA DIFERENTES APLICACIONES.





Modo de uso: simple y rápido!



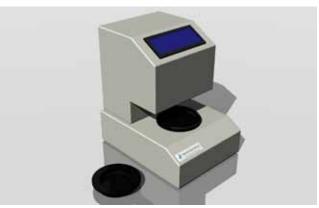




DISPOSITIVOS ESPECIALES Y MODULARES







Sólidos y semi sólidos



OTRAS APLICACIONES:

Girasol molido Aceites Biocombustibles Harina Leche en polvo Quesos Balanceados

