







PRECISO FÁCIL DE USAR ANÁLISIS DE ACEITUNAS

El DA 6200 es una herramienta analítica dedicada a ayudar a mejorar el beneficio y el rendimiento en bodega. Analice la grasa y la humedad en la pasta de aceituna y orujo de forma rápida y fácil. Verifique el contenido graso de sus aceitunas entrantes para asegurar el pago justo y utilizar los resultados del orujo para optimizar el proceso de *extracción*.

Preciso, calibrado y completamente listo una vez sacado de la caja: mide la pasta de las aceituna y del orujo.

Diseño **compacto**, peso ligero y con batería: el analizador puede cambiar fácilmente entre la ingesta de producción de materia prima o la producción de puntos de muestras, lo que mejora la flexibilidad y el uso del mismo.

Tecnología NIR **robusta** de matriz de diodos de estado sólidos: no tiene componentes ópticos moviles, asegurando una operación fiable, mediciones precisas y optimización del tiempo.



Características clave

- Mide la grasa y humedad en aproximadamente 30 segundos
- De muy fácil uso
- Costo efectivo y poco mantenimiento
- No utiliza químicos ni consumibles
- Compacto y portátil



Herramienta de análisis eficiente y rentable

El DA 6200 establece un nuevo estándar de análisis de aceituna y orujo, rentable. La tecnología de matriz de diodos robusta sirve como base de este analizador de rutina, de diseño optimizado para su uso en *almazaras*. Analice tantas muestras como desee, el DA 6200 no utiliza ningún tipo de reactivos. Reduzca el costo y el tiempo asociados al envío de muestras a laboratorios externos. Los análisis en tiempo real permiten a los usuarios tomar decisiones y optimizar el pago y procesamiento in situ.

Más Información asegura la producción eficiente

Analice la grasa y humead de las aceitunas entrantes para asegurar un pago justo a los agricultores. Mid la acidez como pauta de calidad e indicación de frescura de las aceitunas. Analice el orujo durante la producción y utilice los resultados para optimizar la extracción y retener el máximo de aceite de alto valor como sea posible.

Calibrado y listo para analizar

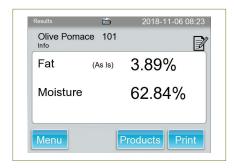
El DA 6200 Utiliza la tecnología de transmitancia para analizar grandes volúmenes de muestras representativas. La luz es transmitida a través de muestras y recolectadas en una matriz lineal de diodos. Las calibraciones NIR son después aplicadas a los espectros con resultados disponibles en tan solo segundos.Las calibraciones son basadas en un amplio rango de tipos de aceitunas con variaciones en los niveles de los parámetros objetivos. El DA 6200 es un solución plug-and-play, está equipada con calibraciones globales ANN y parciales de mínimo cuadrado listas para usar.



1.Prepara la muestra en el plato



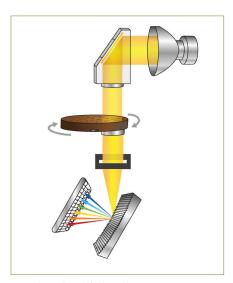
2. Analiza la muestra



3.Obtén resultados en 30 segundos

Especificaciones

Productos	Pasta de oliva y de orujo
Parámetros	Grasa y humedad
Opciones de Regresión	ANN, PLS
Tiempo de Análisis	~ 30 segundos
Volumen de muestra	60 ml
Principios de análisis	Matriz de diodos, transmitancia
Rango de onda	850 nm to 1050 nm
Tamaño	300 mm (ancho) x 220 mm (Profundidad) x 280 mm (alto)
Peso	5.5 kg
Pantalla	5.7-in. pantalla táctil a color
Operación de la batería	Hasta 3 horas de operación, 8 horas de modo de espera.
Temperatura de ambiente	5 °C to 35°C
Interface	Ethernet, 2 puertos de USB



Tecnología de red de datos de transmisión NIR, medición a través de una muestra rotativa.

Para más información: www.perten.com/es

PerkinElmer, Inc.940 Winter Street
Waltham, MA 02451 USA
P: (800) 762-4000 or
(+1) 203-925-4602
www.perkinelmer.com

