

**Vous souhaitez renforcer la sécurité
alimentaire de votre production
et la performance de vos processus ?**

Avec l'analyseur fluorimètre

**Fluoralys
Solids**

- Analysez vos échantillons en 1 min
- Maîtrisez vos procédés de cuisson
- Limitez le taux de composés néoformés (acrylamides, etc.)
- Mesurez et contrôlez vos matières premières et produits finis



Chips



Céréales



Café



Biscuits



Viandes cuites

Pourquoi choisir Fluoralys Solids ?

Notre analyseur fluorimètre est conçu pour sécuriser le suivi qualité de vos produits solides.

- **1 minute pour analyser** vos échantillons et gagner un temps précieux dans vos contrôles quotidiens et dans la surveillance de lots.
- **Vos étapes de cuisson sont maîtrisées** et la formation de composés néoformés comme les acrylamides est contrôlée.
- **Vos procédés sont optimisés** et la qualité constante est garantie avec cette solution polyvalente et intuitive.
- Accès à de nouvelles informations avec **l'analyse spectrale** (identification de composantes cachées, détection d'anomalies, etc.).

Les applications

Le **Fluoralys Solids** est un outil d'aide à la décision facilitant le pilotage industriel. Les matières premières et produits typiques qu'il peut analyser :

- **Produits agricoles bruts :**
 - Grains et céréales (blé, maïs, etc.)
 - Café
 - Cacao en fèves ou en poudre
- **Produits alimentaires transformés :**
 - Poudres alimentaires (farines, chicorée, cacao, etc.)
 - Biscuits, chips, frites, snacks secs
 - Graines et céréales torréfiées (malts, grains de café)
 - Produits carnés (viandes cuites, etc.)

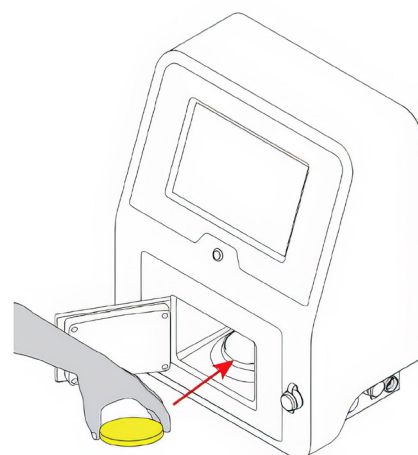


Les atouts de la spectroscopie de fluorescence

- Sensibilité extrême qui permet la détection de très faibles concentrations dans les poudres et solides
- Méthode non-destructive, qui préserve l'intégrité des échantillons lors de l'analyse
- Spécification élevée grâce à la possibilité de cibler des molécules précises dans des mélanges complexes
- Polyvalence d'application en laboratoire et en milieu industriel
- Possibilité de développer des applications adaptées à vos besoins grâce à nos équipes d'experts en modélisation

Mesurez simplement et rapidement en atelier ou en laboratoire

L'analyse de l'échantillon par simple broyage, s'effectue par le positionnement d'une boîte de pétri dans la chambre de l'appareil.



Les + Fluoralys

Analyse simple et rapide

Obtenez vos résultats en seulement **1 minute** grâce à l'analyse directe de l'échantillon. Pas besoin de produits chimiques ni de formation spécifique (utilisable facilement par les opérateurs de production) : un **vrai gain de temps et de coûts**.

Polyvalence d'utilisation

L'appareil s'adapte à une grande variété de produits alimentaires (**poudres, solides, chips, café, biscuits, viandes cuites...**) et remplace plusieurs équipements. Vous réduisez ainsi vos investissements matériels.

Personnalisation des analyses

Grâce à l'**apprentissage et à la modélisation**, l'appareil se calibre sur vos recettes, procédés et normes internes. Vos contrôles qualité deviennent **personnalisés et totalement sur mesure**.

Technologie avancée pour plus de précision

Basée sur la **spectroscopie de fluorescence**, cette technologie assure des résultats fiables, précis et ouvre la voie à de nouvelles informations sur vos produits. Un outil idéal pour un **contrôle qualité optimal**.

Compact, léger et pratique

Avec seulement **7,2 kg** et des dimensions réduites (**490 x 380 x 240 mm**), il s'intègre facilement en laboratoire ou directement sur vos lignes de production en bénéficiant d'un indice de protection IP54 (projections d'eau et poussière).

Interface moderne & connectée

Profitez d'un **écran tactile 10 pouces**, de **128 Go de stockage extensibles** et d'une connectivité complète (USB, Ethernet, Wi-Fi, 4G). Vous bénéficiez d'une prise en main intuitive, d'un classement automatique des données, du **partage simplifié des résultats**, et d'une intégration directe à vos systèmes de traçabilité ou réseaux d'entreprise.

Fiabilité et suivi

Les outils de contrôle optique intégrés garantissent la **stabilité** et la **répétabilité** dans le temps. Résultat : une **réduction des erreurs et des non-conformités**.

Spectralys, l'expert du contrôle qualité en temps réel

Filiale du Groupe Chauvin Arnoux, nous développons des matériels utilisant la spectroscopie de fluorescence pour l'analyse rapide, qualitative et quantitative de matières liquides et solides.

Les mesures reposent sur la captation de l'image spectrale de l'échantillon, reflet de ses caractéristiques. Cette image fournit des données directes ou permet de modéliser d'autres critères de qualité par comparaison à une référence.

Le potentiel de la fluorescence fait des appareils Spectralys des outils innovants, pour sécuriser l'activité des clients et leur donner accès à de nouvelles informations.

Les points forts



**Expertise
des équipes**



**Adossée au Groupe
Chauvin Arnoux**



**Solutions technologiques
de pointe**



**Innovation R&D
continue**

Caractéristiques techniques

Technologie de mesure	Spectroscopie de fluorescence
Sources lumineuses	6 LEDs UV/Visibles x1 mode (frontal)
Détecteur	CMOS
Affichage	Ecran graphique tactile 10 pouces
Connectique	2 port USB, 1 port Ethernet RJ45
Dimensions	490 x 380 x 240 mm
Poids	7.2 kg
Alimentation secteur	110-230 VAC, 50-60 Hz Adaptateur fourni
Matrices mesurées	Poudre ou solide (chips, frites, café, céréales, viandes cuites, biscuits et autres)
Temps moyen d'analyse d'un échantillon	1 à 3 minutes
Autre spécification	IP54

Pour commander

Fluoralys Solids.....P32200410
Etalon de calibration spectrale.....P32200415
Bloc alimentation.....P32200416
Modèle.....SP2740

Contact



Email : commercial@spectralys.fr
Tél.: +33 (0)1 41 50 67 70

Mesurer pour mieux Agir

