



**IRmadillo**<sup>TM</sup>  
Spectromètre IRTF



# Conçu pour les environnements de traitement

Résistant aux vibrations pour les milieux de production



**Compact et robuste**



**Certifié pour fonctionner dans les environnements dangereux**



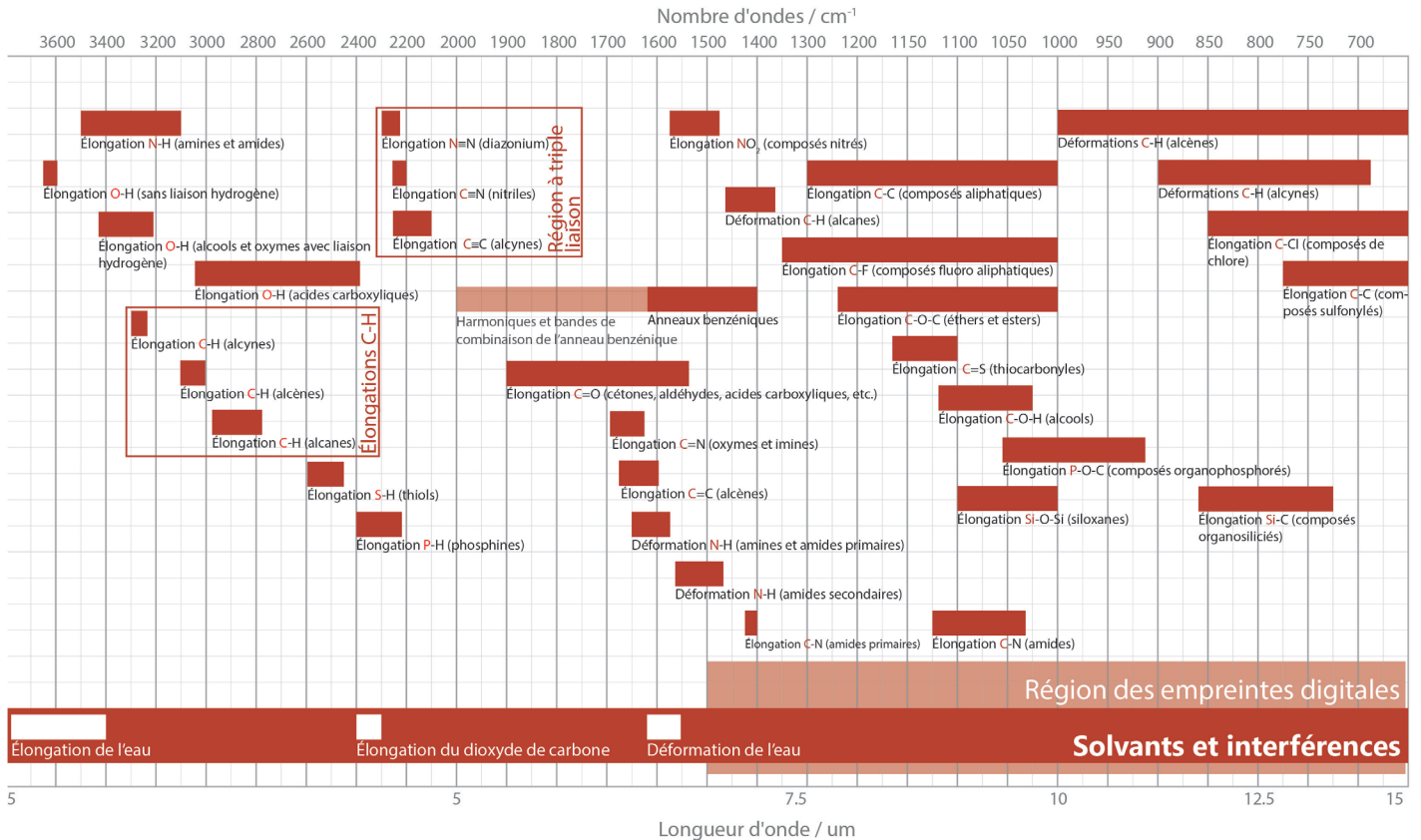
**Surveillance de processus sur site**

[www.keit.co.uk](http://www.keit.co.uk)



**IRmadillo**<sup>TM</sup>  
Spectromètre IRTF

## La puissance de l'infrarouge moyen



- **Compact**
- **Certifié**
- **Robuste**
- **Temps de réponse rapide**
- **Sans dérive**
- **Sensibilité**
- **Stabilité**



### Sonde fixe

- Verre infrarouge ou diamant ATR
- Hastelloy ou acier inoxydable
- Temp. (ambiante) -15°C à +40°C
- Joint torique FFKM (20 Bar)
- Source lumineuse infrarouge longue durée



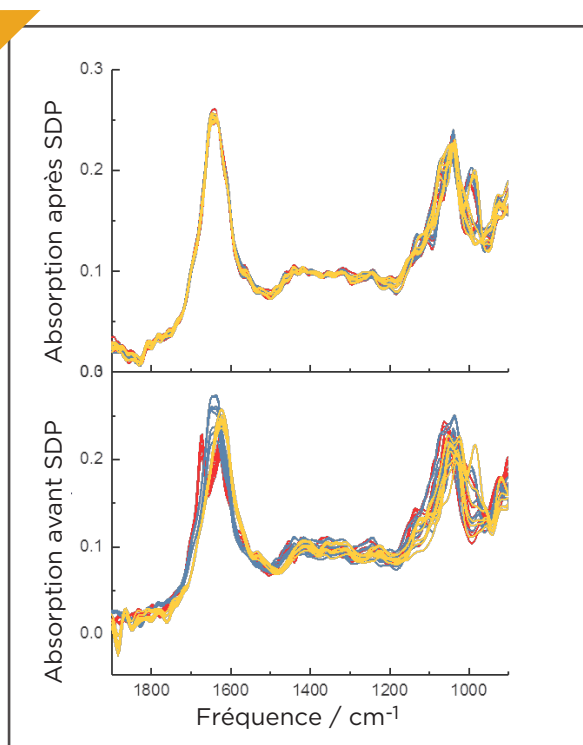
### Une solidité unique et un corps compact

- Capteur robuste
- Longueur du corps compact (310 mm)
- Certifié sans risque pour une utilisation dans des environnements dangereux et potentiellement explosifs
- Adapté pour l'intérieur ou l'extérieur
- Peu d'entretien, basse consommation

## Quantification résistante sur site

Le spectromètre IRTF IRmadillo de Keit excelle dans les environnements de production grâce à sa conception à l'état solide et son aptitude à être utilisé dans des environnements dangereux.

Industries	Analyses chimiques
Pétrochimie	Eau dans le glycol, aromatiques (benzène, toluène et xylène), mono et poly-glycérides, alcools (méthanol, éthanol, glycérol), esters, acides gras
Fermentation/bioénergies renouvelables	Sucre, alcools (éthanol, butanol), acides carboxyliques (acide éthanoïque/acétique, acide butyrique), cétones et aldéhydes (acétone), protéines, esters, anhydrides et carbonates
Pharmacie	Substances pharmaceutiques actives (APIs), réactifs, intermédiaires de réaction
Produits chimiques courants	Acide acétique
Produits agrochimiques	Pesticides, engrais
Polymères et plastiques	Additifs dans la colle thermofusible
Agroalimentaire	Sucres, protéines, acides, acides gras, huiles
▶ Bière, vin, thé et café	Alcool, caféine, sucres et polysaccharides, acides
▶ Chocolat	Matières grasses, protéines, sucres
▶ Produits laitiers	Matières grasses, protéines, sucres
▶ Tabac	Nikotin, Feuchthaltmittel
Ordures ménagères	Cellulose soluble, matière organique

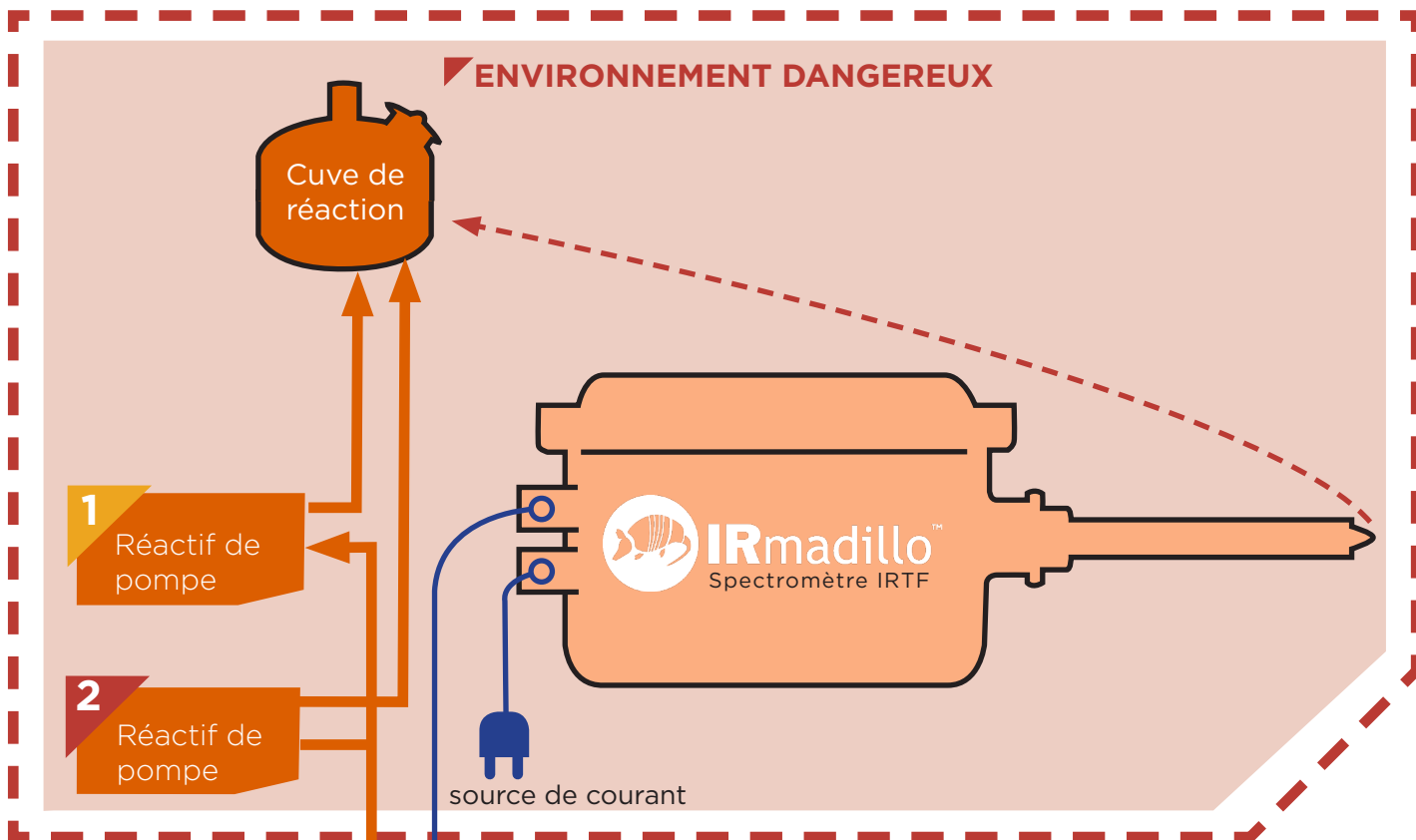


## Transfert de calibration

Plusieurs instruments peuvent être programmés pour se comporter de la même façon indépendamment de l'endroit où ils se situent, de leur environnement ou de leur âge.

La conception à l'état solide brevetée de l'IRmadillo permet le transfert de calibration (modèle). Le dispositif optique robuste du spectromètre ne dérive pas et ne se modifie pas au fil du temps.

L'illustration de gauche montre les spectres avant (en bas) et après (en haut) l'application d'un algorithme de transfert de calibration. De cette façon, vous ne devez créer le modèle qu'une seule fois.



### Un capteur pour les environnements de production

Certifié sans risque pour une utilisation dans des environnements dangereux, le spectromètre IRTF IRmadillo s'intègre directement dans votre environnement de traitement pour fournir des informations continues en temps réel.

