



Wir feiern Jubiläum: 30 Jahre Mikrowellentrockner bei CEM

Vor 30 Jahren konstruierten die Gründerväter der CEM den ersten Mikrowellentrockner mit einer integrierten Waage zur schnellen Feuchte- und Feststoffmessung. Mittlerweile gibt es mit dem **Smart 5** die 5. Generation an Mikrowellentrocknern und es wurden bisher über 10.000 Mikrowellen zur schnellen Trocknung vertrieben.



So fing es vor 30 Jahren an ...

Haben Sie Probleme bei der Trocknung von schwierigen Proben? Nur im Smart 5 können Proben getrocknet werden, die bei anderen Trocknungstechniken und älteren Mikrowellentrocknern verbrennen, verkrusten oder verspritzen! **Warum?** Dank der Temperaturregelung werden Fleisch- und Wurstwaren, Molkereiprodukte, Chemikalien, Farben und Lacke usw. problemlos getrocknet. Bevor die Probe zu heiß wird und verbrennt, wird die Temperatur heruntergeregelt. Zusätzlich werden Dank der Temperaturkontrolle die Vorgaben der DIN und analoger Normen eingehalten.

TYPISCHE ANWENDUNGSGEBIETE

- Lebensmittel** (Fleisch, Wurstwaren, Soßen, Pasten, Dosennahrung)
- Tiernahrung** (Katzen- und Hundefutter)
- Molkereiprodukte** (Käse, Eiscreme, Joghurt, Butter, Quark)
- Papier und Pulp, Latex, Farben und Lacke, Kleber, Harze**
- Pharmazeutika**
- Industriechemikalien, Dispersionen, Schlamm, etc.**

Wir testen Ihre Proben ganz unverbindlich. Sprechen Sie uns bitte an!



CEM GmbH

Carl-Friedrich-Gauß-Str. 9
D-47475 Kamp-Lintfort

Tel.: 02842/9644-0
Fax: 02842/9644-11

Internet: www.cem.de
E-Mail: info@cem.de

SMART system 5



Mikrowellen-Feuchte-/Feststoff-Analysator SMART5

KOSTENSENKUNG IM BETRIEB DURCH SCHNELLTROCKNUNG

Das Mikrowellen-Analysensystem **SMART** System 5 der Fa. CEM benutzt Mikrowellenenergie zum Bestimmen des Feuchte-/Feststoffgehaltes von einer Vielzahl unterschiedlichster Materialien als Rohprodukte, Zwischenprodukte sowie Endprodukte.

DAS RESULTAT

- Schnelle Trocknung: Was im Trockenschrank früher viele Stunden brauchte, wird im Smart typischerweise in 1 - 2 min. getrocknet. Das Smart ist 100 mal schneller als der Trockenschrank.
- Kein Verkrusten: Die Probe trocknet schnell ohne zu verkrusten oder zuverspritzen.
- Automatische Erkennung des Endes: Das Smart erkennt das Trocknungsende bei der Gewichtskonstanz der Probe und gibt das Ergebnis aus.

- Lösungsmittelhaltige Proben können auch bearbeitet werden.
- Anbindung an LIMS und SAP: Am Smart sind Schnittstellen für die Anbindung an einen PC vorhanden.
- Anbindung eines Bar Code Readers zur schnellen Eingabe von Probenlaufnummern möglich.

Übersicht von getrockneten Proben

Material	Probengew. (Gramm)	Feuchte (%)	Trocknungszeit (min.)	
			Trockenschrank	SMART 5
Latex	3	53,5%	120	1,5
Ton Slurry	3	29,7%	60	2
Detergentienlösung	3	59,4%	90	1,5
Mayonnaise	2	11,2%	180	1
Klärschlamm	3	76,7%	480	2,5
Farbe	0,5	0,5%	60	1,5
Paperbeschichtung	3	64,2%	120	1,5
Phenolharz	3	59,0%	180	1,5
Salat Dressing	3	46,8%	180	2,5
Schmiermittel	3	75,0%	60	2,5
Tomatenketchup	3	65,7%	120	1,75
Molke	4	89,9%	180	2



Das Smart 5 kann erweitert werden für die Fettbestimmung. Diese dauert nur 1 min. und ist kalibrationsfrei.

Einfachste Bedienung verhindert Anwenderfehler



CEM GmbH

Carl-Friedrich-Gauß-Str. 9
D-47475 Kamp-Lintfort

Tel.: 02842/9644-0
Fax: 02842/9644-11

Internet: www.cem.de
E-Mail: info@cem.de