

Gesamtkatalog

Technologie für professionelle Qualitätsbewertung





In unserem Prüffeld wird jedes Gerät intensiven Tests unterzogen.

Pfeuffer - Technologie für professionelle Qualitätsbewertung

In über 75 Jahren hat sich unser Unternehmen als einer der weltweiten Marktführer der Branche etabliert. Tradition und Innovation, Qualität made in Germany, Leistung aus Leidenschaft, Nachhaltigkeit und ein konsequent auf den Kunden ausgerichteter Service sind die tragenden Grundpfeiler für die dynamische Entwicklung der Pfeuffer GmbH - gestern, heute und morgen.

Wir sind ein mittelständisches Familienunternehmen mit einer hoch qualifizierten und engagierten Belegschaft. Kurze Wege, zielsicheres Handeln und ein konstruktives Betriebsklima fördern die effiziente Zusammenarbeit mit unseren Kunden und Partnern.

PFEUFFER



Eckpunkte unserer Firmengeschichte:

- 1947 Gründung durch Mühlenbauingenieur Franz Pfeuffer
- 1981 Umzug nach Kitzingen
- 2006 Übernahme der dänischen Rationel Kornservice A/S
- 2015 Ausbau der Entwicklungs-, Fertigungs-, Lager- und Verwaltungskapazitäten



Globaler Fokus im Herzen Europas

Seit der Verlagerung des Standorts nach Kitzingen im Jahr 1981 haben wir die Pfeuffer GmbH gezielt zu einem global fokussierten Entwicklungs-, Produktions- und Vertriebsunternehmen ausgebaut. 2014 stieg der Exportanteil am Geschäft erstmals auf über 60 Prozent.

2015 haben wir ein ehrgeiziges Investitionsprogramm gestartet, um unsere Engineering-, Fertigungs- und Logistikkapazitäten zu modernisieren und zu vergrößern, einschließlich zweier Photovoltaik-Anlagen zur nachhaltigen Eigenstromversorgung.

Pfeuffer GmbH

Flugplatzstraße 70
97318 Kitzingen/Main

Telefon +49 9321 9369-0

info@pfeuffer.com
www.pfeuffer.com



Präzision bis ins Kleinste ist uns wichtig.

Die Probenreiniger müssen vor dem Versand strenge Kriterien im Probelauf erfüllen.

Branchenführende Leistung & Kompetenz

Höchste Qualität und Präzision sind für Pfeuffer die Basis für das Vertrauen unserer Kunden und bestimmen unser Handeln von der Produktentwicklung über die Fertigung bis zum Service.

- **Qualität:** Seit 2001 ist unser Qualitätsmanagement gemäß DIN EN ISO 9001 zertifiziert. Seit 2003 erfüllt unsere Probenahme- und Messtechnik außerdem die strikten Explosionsschutzkriterien der europäischen ATEX-Richtlinie (RL 2014/34/EU).
- **Umweltverantwortung & Nachhaltigkeit:** Wir bekennen uns zum Schutz der Umwelt, zum nachhaltigen Einsatz natürlicher Ressourcen und zur strikten Einhaltung höchster Umweltstandards, einschließlich Abfallvermeidung und Recycling. Zur nachhaltigen Beschaffung unserer Ressourcen tragen auch zwei Photovoltaik-Anlagen am Standort Kitzingen bei, die im Jahresmittel etwa 50 Prozent unseres Strombedarfs decken.
- **Fertigungstiefe:** Gestützt auf modernste Kapazitäten für Produktentwicklung, Fertigung und Montage im eigenen Haus bieten wir ein diversifiziertes Portfolio an Feuchte- und Temperaturmessgeräten, Laborgeräten sowie Systemen für Probenahme, Probenteilung und Probenaufbereitung. Unsere Produktion ist auf Kleinserien und kundenspezifische Ausführungen ausgerichtet.
- **Service:** Der ganzheitliche Ansatz unserer Unternehmensphilosophie umfasst auch ein komplettes Spektrum an kundenorientierten Dienstleistungen für Installation, Wartung und Reparatur. Dahinter stehen jahrzehntelange Erfahrung und eine solide, tiefgreifende Marktkennntnis. Die Pfeuffer GmbH ist heute ein kompetenter Full-Service-Anbieter, der sich durch kürzeste Reaktionszeiten und termintreue Auftragsabwicklung auszeichnet.

Rakoraf CEE

LKW-Probenehmer

Die schnellste und effektivste Methode eine repräsentative Probe vom Fahrzeug zu entnehmen

- Für alle landwirtschaftlichen Körnerfrüchte
- Patentierte und geprüfte Qualität der Probenahme
- Führend in Europa
- Automatische Übergabe der Probe zum Labor
- Bedienung von Brückenwaage und Probenehmer

Anwendungsgebiet

Ziel der Wareneingangsprüfung bei der Erfassung und Handel von Körnerfrüchten ist die effiziente Probenahme zur schnellen und vor allem korrekten Bewertung der Anlieferungen. Gerade die Sensibilität für Fremdstoffe und Qualitätsmängel erfordern die Sicherstellung der Repräsentativität der Eingangsmuster. Nur korrekte Eingangsproben sind eine gute Basis für die Qualitätskontrolle, Dokumentation und Rückverfolgbarkeit. Die Probenahme kann während der Standzeit des Fahrzeuges auf der Brückenwaage erfolgen.

Funktion

Der Entnahmespeer wird mit der Fernbedienung in das Produkt eingestochen. Dabei wird eine echte Querschnittsprobe in die innere Rohrkammer des Entnahmespeers hineingedrückt. Der Rakoraf arbeitet mit dem patentierten Convac-Umluftsystem. Auf das Produkt wird kein Saugeffekt ausgeübt. Es wird kein Leichtgut (z. B. Bruchkorn, Staub und Schmutz) von der unmittelbaren Umgebung mit angesaugt. Der Luftstrom erfasst nur die im Entnahmespeer vorhandene Probe und transportiert diese durch einen PVC-Schlauch zum Wiegeraum bzw. Labor. Dort wird die Probe im Probeabscheider (Sammelbehälter) von der Luft abgetrennt, entleert und steht zur Qualitätskontrolle bereit.



Platzierung

Der Probenehmer Rakoraf wird freistehend auf einem Fundament montiert. Die Platzierung ist den örtlichen Gegebenheiten anzupassen. Der Arbeits- und Schwenkbereich ist vorwählbar und reicht bis ca. 350° Drehung und überdeckt einen Durchmesser von 4,8 m bis 8,8 m.

Modell CEE ist komplett elektromechanisch gesteuert.

Pfeuffer, DuoLine, HE, Granomat, Granolyser und Rakoraf sind eingetragene Marken der Pfeuffer GmbH.

Technische Daten

Modell	Spannung	Leistung	Gewicht	Artikelnummer
Rakoraf CEE	3x400 V, 50 Hz, 10 A	4000 VA	475 kg	1715 0000

Zubehör

Zubehör	Artikelnummer
Fernbedienung mit 5,0 m Kabel	2320 1500
Funkfernbedienung	2320 1520
Entnahmespeer 2,1 m (Standard)	1715 0029
Entnahmespeer 2,3 m	1715 0030
Entnahmespeer 2,5 m	1715 0031
Entnahmespeer 3,0 m	1715 0032
PVC-Förderschlauch in verschiedenen Längen	Auf Anfrage
Fundament-Befestigungsrahmen	3321 0300
Fundament-Stahlblechkasten mit Staplertaschen	1715 1031

Rakoraf 2 / Rakoraf 2 LINEAR

LKW-Probennehmer, stationär und seitlich verfahrbar

Gliederzüge, Sattelaufleger und Eisenbahnwaggons vollständig und repräsentativ von beiden Seiten beproben

- Maximaler Beprobungsbereich 8,8x18,8 m (linear)
- Säulenkonstruktion oder alternativ Wandmontage
- Bewährte und patentierte Rakoraf Probenahmetechnik
- Übersichtliche Fernbedienung
- Schnelle Montage



Anwendungsgebiet

Ziel der Wareneingangsprüfung bei der Erfassung und Handel von Körnerfrüchten ist die effiziente Probenahme zur korrekten Bewertung der angelieferten Qualität. Gerade die Sensibilität für Fremdstoffe und Qualitätsmängel erfordern die Sicherstellung der Repräsentativität der Eingangsmuster. Nur korrekte Eingangsproben sind eine gute Basis für die Qualitätskontrolle, Dokumentation und Rückverfolgbarkeit. Der Rakoraf 2 linear erreicht dazu mühelos jeden Bereich des Fahrzeugs, z. B. während der Standzeit des Fahrzeuges auf der Brückenwaage.

Funktion

Der Entnahmespeer wird mit der Fernbedienung in das Produkt eingestochen. Dabei wird eine echte Querschnittsprobe in die innere Rohrkammer des Entnahmespeers hineingedrückt. Der Rakoraf arbeitet mit dem patentierten Convac-Umluftsystem. Auf das Produkt wird kein Saugeffekt ausgeübt. Es wird kein Leichtgut (z. B. Bruchkorn, Staub und Schmutz) von der unmittelbaren Umgebung mit angesaugt. Der Luftstrom erfasst nur die im Entnahmespeer vorhandene Probe und transportiert diese durch einen PVC-Schlauch zum Wiegeraum bzw. Labor. Dort wird die Probe im



Probeabscheider (Sammelbehälter) von der Luft abgetrennt, entleert und steht zur Qualitätskontrolle bereit.

Platzierung

Der Rakoraf 2 ist mit Säule oder Wandkonsole sowohl seitlich verfahrbar (linear) mit einem maximalen Beprobungsbereich von 8,8x18,8 m als auch ortsfest mit einem maximalen Radius von 4,4 m lieferbar.

Pfeuffer, DuoLine, HE, Granomat, Granolyser und Rakoraf sind eingetragene Marken der Pfeuffer GmbH.

Technische Daten

Modell	Spannung	Leistung	Artikelnummer
Rakoraf 2	3x400 V, 50 Hz	4000 VA	1715 0005
Rakoraf 2 linear	3x400 V, 50 Hz	4000 VA	1715 0006

Zubehör

Zubehör	Artikelnummer
Entnahmespeer 2,5 m	1715 0031
Entnahmespeer 3,0 m	1715 0032



Transportsystem

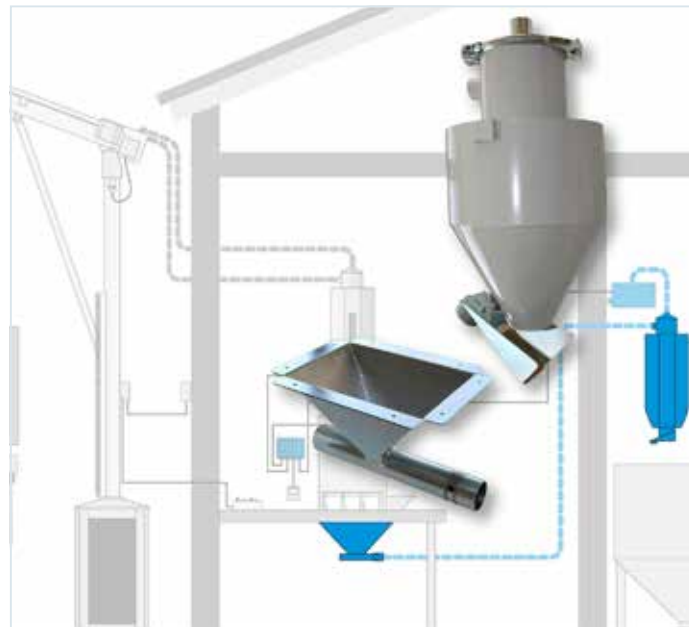
Erweiterung zum LKW-Probennehmer Rakoraf

Pneumatische Förderung von Proben, Restproben oder Überschussmengen

- Automatische Förderung
- Variable Entfernungen von bis zu 50 m
- Geringer Arbeitsaufwand
- Vielseitige Anwendungsmöglichkeiten

Funktion

Bestehend aus Einlauftrichter zur Montage, Gebläseeinheit, Probeabscheider (Sammelbehälter) und Schaltbox für automatischen Start/Stop mit Netzstecker. Als Zubehör ist eine Blecheinhausung lieferbar, in die der Probeabscheider, die Schaltbox, der Trichter und das Rührwerk (Option) eingebaut werden können. Es wird zum Schutz gegen äußere Einflüsse (z. B. Regen, Schneefall und Nahrungsmittelschädlinge) eingesetzt.



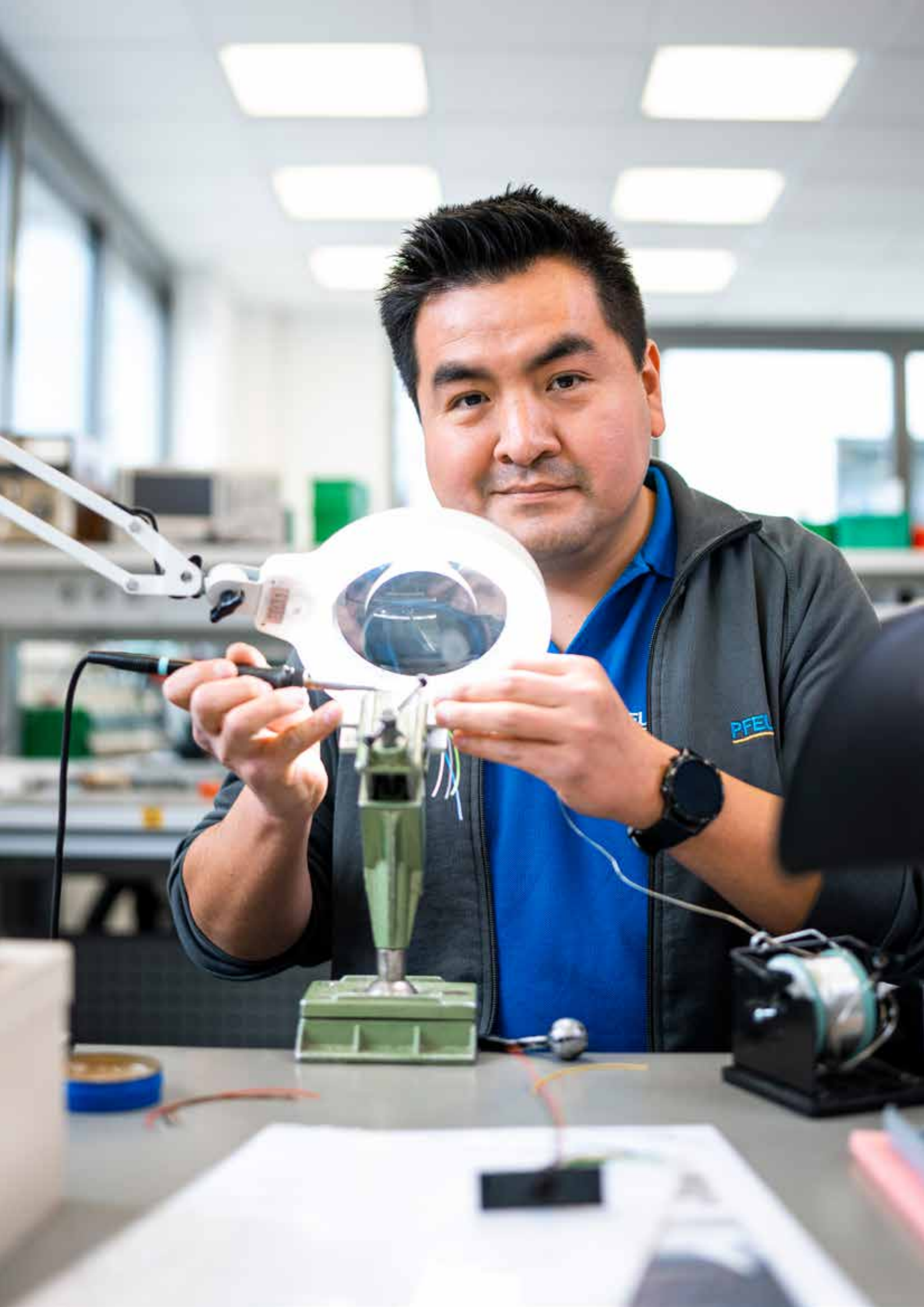
Pfeuffer, DuoLine, HE, Granomat, Granolyser und Rakoraf sind eingetragene Marken der Pfeuffer GmbH.

Technische Daten

Produkt	Spannung	Leistung	Artikelnummer
Transportsystem	230 V, 50 Hz	1200 W	1715 0050

Zubehör

Zubehör	Artikelnummer
Transportgehäuse	1715 1025
Rührwerk	2320 0620
Gebläseeinheit (ab 35 m Transportsystem)	2320 0610
Schaltkasten (ab 35 m Transportsystem)	2320 1070

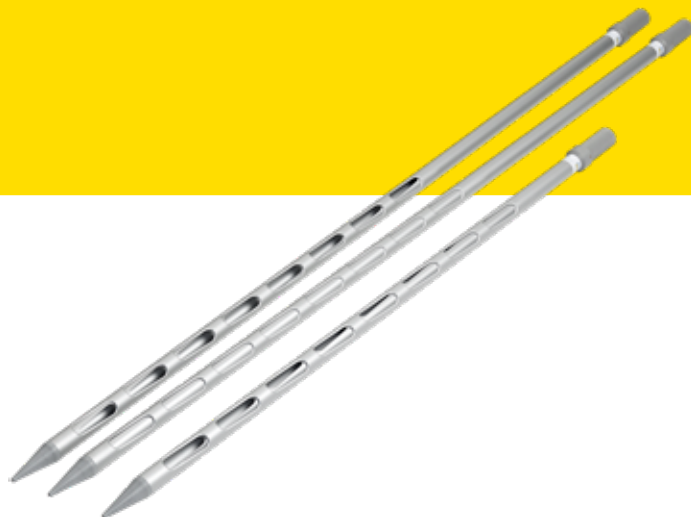


Probenspeer PNS

Probenspeer in Leichtmetallausführung

Zur einfachen manuellen Probenahme vom Fahrzeug oder aus in Großraum gelagertem Getreide und Saatgut

- Spiralförmig öffnende Kammern
- Robuste Bauweise
- Einfach zerlegbar
- Auslauföffnung im Griff



Funktion

Der Speer wird in geschlossenem Zustand in das zu prüfende Produkt gestochen. Durch Drehen des Handgriffes öffnen sich die Entnahmeschlitzte in versetzter Reihenfolge von unten nach oben. Diese spiralförmigen Öffnungen stellen sicher, dass das Probenmaterial nicht bevorzugt durch die oberen Öffnungen in den Speer fällt. Der Speer ist im Handgriff nach hinten offen, so dass die entnommene Probe (400-600 g) restlos herausläuft. Durch eine inwendige Kerbe im Drehverschluss kann der Speer zum Reinigen einfach auseinandergezogen werden.



Technische Daten

Modell	Länge	Außen-Ø	Gewicht	Artikelnummer
PNS84	1,45 m	38 mm	2,0 kg	1720 0300
PNS88	2,00 m	38 mm	2,5 kg	1720 0310
PNS88	2,50 m	38 mm	3,0 kg	1720 0315
PNS88	3,00 m	38 mm	3,5 kg	1720 0318
Pellet	1,30 m	50 mm	2,3 kg	1720 0320

Probenspeer Pfeuffer

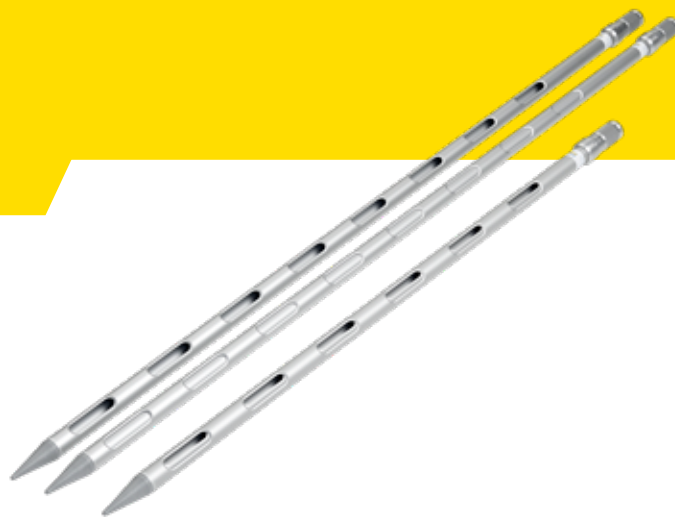
Mechanischer Probenspeer

Entnahme von Durchschnittsmustern
bis zu einer Tiefe von 2 m

- Gleichmäßig öffnende Kammern
- Robuste Bauweise
- Einfach zerlegbar
- Auslauföffnung im Griff
- Geringes Gewicht

Funktion

Den geschlossenen Speer in das Schüttgut einbringen. Die Kammern durch eine Drehung am Handgriff öffnen und anschließend wieder zurückdrehen. Die speziell geformten Öffnungen verhindern das Zerschneiden von Körnern. Der ursprüngliche Bruchkoranteil wird nicht erhöht. Der Speer besteht aus zwei eloxierten Aluminiumrohren und kann zur Reinigung einfach auseinandergezogen werden.



Technische Daten

Produkt	Länge	Außen-Ø / Öffnungen	Gewicht	Probenmenge	Artikelnummer
Propenspeer Pfeuffer	1,50 m	40 mm / 6	1,8 kg	600 g	1720 0500
Probenspeer Pfeuffer	2,00 m	40 mm / 8	2,3 kg	800 g	1720 0510

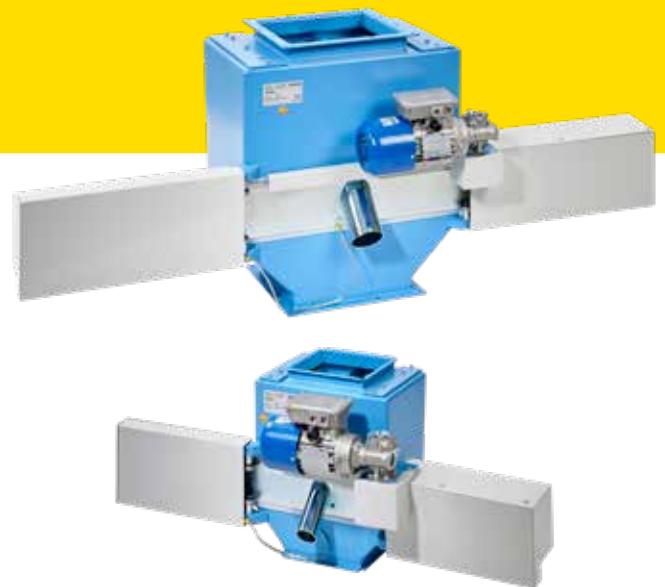


DVB 200 / 300

Prozessprobenehmer für Fallrohre

Automatische Entnahme von repräsentativen Durchschnittsproben

- Servicefreundliche Konstruktion
- Robust, betriebssicher, zuverlässig
- Entspricht den ISTA Regeln
- Vielseitige Anwendungsmöglichkeiten
- In ATEX-Ausführung verfügbar



Anwendungsgebiet

Der Probenehmer vom Typ DVB kommt z. B. bei der im Werk produzierten Produktmischung oder bei ausgehenden Lieferungen (Beladung von Transportbehältern oder Fahrzeugen) zum Einsatz. Der Probenehmer wird fest in einem senkrechten Fallrohr (Rohrneigung $\leq 25^\circ$) eingebaut. Er kann an verschiedenen Stellen im Prozess automatisch und ohne großen Aufwand Proben entnehmen.

Funktion

Die Probenahme erfolgt durch einen schmalen, kassettenähnlichen Trichter, der oben einen Entnahmespalt hat. Diese Öffnung wird automatisch durch den Produktstrom geführt und zwar über die ganze Breite des Fallrohres. Dabei wird eine korrekte Probe über den ganzen Querschnitt genommen und nicht nur in den Seiten oder der Mitte. Die Zeit zwischen den Einzelproben ist stufenlos einstellbar.



Varianten

DVB 200, Fallrohr-Ø 50 mm, Ein-/Abgang 200x200 mm mit Spannringen

DVB 300, Fallrohr-Ø 76 mm, Ein-/Abgang 300x300 mm mit Gegenflanschen

Technische Daten

Modell	Ausführung	Spannung	Leistung	Gewicht	Artikelnummer
DVB 200	mit Steuerung	3x400 V, 50 Hz	0,09 kW	36 kg	1710 0080
DVB 200	ohne Steuerung	3x400 V, 50 Hz	0,09 kW	36 kg	1710 0280
DVB 200	ATEX mit Steuerung	3x400 V, 50 Hz	0,09 kW	36 kg	1710 4980
DVB 300	mit Steuerung	3x400 V, 50 Hz	0,16 kW	85 kg	1710 0081
DVB 300	ohne Steuerung	3x400 V, 50 Hz	0,16 kW	85 kg	1710 0281
DVB 300	ATEX mit Steuerung	3x400 V, 50 Hz	0,16 kW	85 kg	1710 4981

Zubehör

Zubehör	Artikelnummer
Entnahmespalt für DVB 200 mit 8,0 mm	1710 0088
Entnahmespalt für DVB 200 mit 12,0 mm	1710 0090
Entnahmespalt für DVB 200 mit 14,0 mm	1710 0091
Entnahmespalt für DVB 300 mit 12,0 mm	1710 0312
Entnahmespalt für DVB 300 mit 14,0 mm	1710 0314
Entnahmespalt für DVB 300 mit 30,0 mm	1710 0330

Weitere Größen auf Anfrage!

Probenteiler Vario

Probenteiler Gerätefamilie für schnell reduzierte Labormuster

Die Standardmaschine bei der Getreideerfassung

- Die schnellste Art Proben repräsentativ zu teilen
- Großer Einfülltrichter
- Stufenlos einstellbares Teilungsverhältnis
- Modelle für 1 bis 8 Teilproben
- Sehr gute statische Verteilung der unterschiedlichen Probenanteile

Anwendungsgebiet

Der Probenteiler ist das am meisten vernachlässigte Gerät in der Kette zur Qualitätsbeurteilung von landwirtschaftlichen Körnern bei der Anlieferung. Sammelmuster werden nach festgelegter Anzahl von Probenahmepunkten erstellt. Die so gewonnene Probe beträgt in der Regel 5-8 kg. Moderne Analysegeräte benötigen zwischen 300-1000 g.

Funktion

Probenteiler einschalten und Probe in den Einfülltrichter geben. Das umlaufende Verteilerrohr passiert die acht variabel einstellbaren Öffnungen im Innern des Gerätes. Über ein Rohrsystem gelangen die Teilmuster wechselweise in die Auffangschalen. Das überschüssige Material fließt durch die Mitte und kann in einem Sammelbehälter aufgenommen bzw. über ein pneumatisches Transportsystem abtransportiert werden. Die gelbe Skala an der Front des Probenteilers zeigt das Teilungsverhältnis an.

Den Probenteiler Vario 1G gibt es zusätzlich mit eingebautem elektrischem Aktuator (Stellzylinder) und zugehöriger PC-Software. Das Gerät kann zur Teilung einer Ausgangsprobe in einem Arbeitsgang genutzt werden, wobei entweder die



Größe der Teilprobe oder ein festes Teilungsverhältnis gewählt werden kann.

Technische Daten

Modell	Anzahl Proben	Spannung/Leistung	Abmessungen	Gewicht	Artikelnummer
Vario 1G	1	230 V, 50 Hz / 60 W	492x465x800 mm	65 kg	1745 0057
Vario 2H	2	230 V, 50 Hz / 60 W	492x485x840 mm	60 kg	1745 0050
Vario 4/8	4 oder 8	230 V, 50 Hz / 60 W	492x550x840 mm	72 kg	1745 0053

Zubehör

Zubehör	Artikelnummer
Standardtrichter Ø 48 mm	3331 0500
Erweiterungstrichter für 8 kg Fassungsvermögen	3331 0510
Trichter Ø 30 mm (9 kg/min)	3331 0520
Verschiedene Trichtereinsätze	Auf Anfrage
Edelstahl-Einhängebleche zur Änderung des Teilungsverhältnisses	3331 0530

Zubehör	Artikelnummer
PVC-Auffangschale, 2 Liter	3110 0050
Edelstahl-Auffangschale, 2 Liter	3351 0500
Edelstahl-Auffangschale, 3,5 Liter	3331 9015
Edelstahl-Durchlaufschale	1740 0081
Seitentrichter für Modell Vario 2H	3321 4020
Rührwerk für schwerfließende Produkte	1745 0065
Nur für Vario 4/8: Edelstahl-Auffangschale, 2 Liter	3331 9010



Probenteiler

Probenteilung in 8 bzw. 32 Teilproben in einem Durchlauf

Teiler für Ringversuche und Versuchsreihen

- 8 bzw. 32 Teilproben in einem Arbeitsgang
- Festes Teilungsverhältnis
- Für große Probenbehälter und -mengen geeignet
- Zwei Trichtergrößen verfügbar



Anwendungsgebiet

Der Probenteiler Modell 8 / Modell 32 wird zur Erstellung homogener Ringversuchproben eingesetzt. Ebenso für die Vorbereitung von internen Kontrollmustern, die für regelmäßige Vergleichsmessungen benötigt werden.

Funktion

Den Probenteiler einschalten und die Probe in den Einfülltrichter geben. Das umlaufende Verteilerrohr verteilt die Probe auf die 8 bzw. 32 Probenausläufe. Die Probe wird komplett verteilt, dadurch ergibt sich keine Überschussmenge. Durch die große Anzahl von überstrichenen Öffnungen während des Durchlaufs der Probe erreicht der Probenteiler eine sehr gute statistische Verteilung der unterschiedlichen Probenanteile.



Technische Daten

Produkt	Anzahl Proben	Spannung/Leistung	Abmessungen	Gewicht	Artikelnummer
Modell 8	8	230 V, 50 Hz / 60 VA	540x540x695 mm	38,5 kg	1745 0055
Modell 32	32	230 V, 50 Hz / 60 VA	530x480x575 mm	51 kg	1745 0056

Zubehör

Zubehör	Artikelnummer
Verlängerungsrohr (nur für Modell 32)	2330 0390
Erweiterungstrichter für 8 kg Fassungsvermögen	3331 0510
Trichter Ø 30 mm (9 kg/min)	3331 0520
Verschiedene Trichtereinsätze	Auf Anfrage

Riffelprobenteiler

Mechanischer Probenteiler

Aus rostfreiem Edelstahl für Getreide und Saatgut

- Drei Größenoptionen: 3,5 und 10 Liter
- Anzahl Spalten: 10 und 18 Spalten
- Verschiedene Spaltenbreiten: von 10,3 bis 29,0 mm
- Auch einsetzbar für Granulate, Mehle oder Pulver



Anwendungsgebiet

Der Riffelprobenteiler ist ein robustes Gerät zur Probenaufbereitung, das für die Halbierung von Ausgangsproben verwendet wird. Gefertigt aus rostfreiem Edelstahl, ist er korrosionsbeständig und eignet sich ideal für den Einsatz in Labor- und Industrieumgebungen.

Funktion

Der Riffelprobenteiler wird mit zwei Auffangbehältern geliefert und ist mit einem geschlossenen, angehängten Behälter ausgestattet. Die Ausgangsprobe wird in den angehängten Behälter gefüllt und durch einfaches Kippen gleichmäßig auf die beiden Auffangbehälter verteilt (Teilungsverhältnis 50:50). Für eine erneute Teilung der Probe kann der Vorgang beliebig oft wiederholt werden, bis die gewünschte Probengröße erreicht ist.



Technische Daten

Max. Probenmenge	Anzahl Spalten	Spaltenbreite	Gewicht	Artikelnummer
3 Liter	10	19,2 mm	8,0 kg	1745 0020
3 Liter	18	10,3 mm	8,5 kg	1745 0021
5 Liter	18	19,1 mm	13,0 kg	1745 0022
10 Liter	10	29,0 mm	15,0 kg	1745 0025
10 Liter	18	15,2 mm	15,5 kg	1745 0026



Probenreiniger MLN

Siebmaschine mit Aspiration und Entgranter

Der Reinigungsvorgang entspricht weitgehend dem einer normalen Prozess-Reinigungsmaschine

- Vollautomatische Reinigung
- Mit Entgranter und Aspiration
- Schneller Siebwechsel



Anwendungsgebiet

Der Anteil an Verunreinigungen (Grobanteile, Feinanteile, Aspirationsabgang), sowie der Qualitätsgetreideanteil kann anhand einer Probe direkt bei der Annahme bestimmt werden. Dies ermöglicht die Annahme von Qualitätsgetreide und die gezielte Zurückweisung von Partien, die die Kontraktbedingungen nicht erfüllen.

Funktion

Probe einfüllen und Reinigungsprozess starten. Während einer vorgewählten Zeit wird die Probe bei Bedarf zunächst entgrannt. Danach öffnet sich der Entgranter automatisch und die Probe fällt durch die Aspirationskammer. Der leichte Schmutz, wie beispielsweise Staub, wird durch die Aspiration abgesaugt und durch den Zyklon in den Staubbeutel abgeschieden. Die Probe läuft über das Strohsieb, das größere Verunreinigungen aussiebt und danach über das Sandsieb. Durch das Sandsieb fallen Sand und kleine Verunreinigungen wie z. B. Unkrautsamen. Die Verunreinigungen, Sand und Unkrautsamen laufen in die linke Auffangschale, das Qualitätsgetreide in die rechte Auffangschale. Als Zubehör ist ein Einlauftrichter erhältlich. Dadurch kann der Probenreiniger für größere Probenmengen, z. B. zur Saatgutreinigung für Versuchspartzen, eingesetzt werden.



Technische Daten

Modell	Anzahl Siebe	Spannung	Leistung	Gewicht	Artikelnummer
MLN	2	230 V, 50 Hz	0,37 kW	55 kg	1740 0020

Zubehör

Zubehör	Artikelnummer
Einlauftrichter (5 kg Fassungsvermögen)	1740 0080
Edelstahl-Probenschale für Durchlauf	1740 0081
Sackhalter, 1-fach	1740 0082
Sackhalter, 2-fach	1740 0083
Edelstahl-Auffangschale	3351 0500
PVC-Auffangschale	3110 0050
Staubbeutelhalter und Staubbeutel	1740 0100
Verschiedene Siebe mit Rund- bzw. Langlochung	Auf Anfrage
Unterstelltisch MLN/SLN	1740 0060

Standardsiebe für MLN

Sieb	Abmessungen	Artikelnummer
Strohsieb	4,5x20 mm / 300x350 mm	3115 6088
Sandsieb	1,5x3,5 mm + Ø 2,0 mm / 300x350 mm	3115 6999

Probenreiniger SLN

Siebmaschine mit Sortiersieb

Der Reinigungsvorgang entspricht weitgehend dem einer normalen Prozess-Reinigungsmaschine

- Vollautomatische Reinigung
- Mit Entgraner und Aspiration
- Schneller Siebwechsel
- Zusätzliche Sortiersiebe für die Aussortierung von Schmach- und Kleinkorn
- Sortiersieblagen mit Reinigungskugeln

Anwendungsgebiet

Der Anteil an Verunreinigungen (Grobanteile, Feinanteile, Aspirationsabgang), sowie der Kleinkorn- und Qualitätsgetreideanteil kann anhand einer Probe direkt bei der Annahme bestimmt werden. Dies ermöglicht die Annahme von Qualitätsgetreide und die gezielte Zurückweisung von Partien, die die Kontraktbedingungen nicht erfüllen.

Funktion

Probe einfüllen und Reinigungsprozess starten. Während einer vorgewählten Zeit wird die Probe bei Bedarf entgrannt. Danach öffnet sich der Entgraner automatisch und die Probe fällt durch die Aspirationskammer. Der leichte Schmutz wird durch die Aspiration abgesaugt und durch den Zyklon in den Staubbeutel abgeschieden. Die Probe läuft über das Strohsieb, das größere Verunreinigungen aussiebt und danach über das Sandsieb. Durch das Sandsieb fallen Sand und kleine Verunreinigungen. Die Probe wird zuletzt über das Sortiersieb (Modell SLN4 = 2 Sortiersiebe) geleitet. Gummikugeln verhindern das Zusetzen des Sortiersiebes. Die Verunreinigungen laufen in die seitliche Auffangschale. Das Schmach- und Kleinkorn wird in der linken Schale und das Qualitätsgetreide in der rechten Schale aufgefangen. Zubehör siehe Probenreiniger MLN.



Technische Daten

Modell	Anzahl Siebe	Spannung	Leistung	Gewicht	Artikelnummer
SLN3	3	230 V, 50 Hz	0,37 kW	85 kg	1740 0040
SLN4	4	230 V, 50 Hz	0,37 kW	85 kg	1740 0050

Standardsiebe für Braugerste SLN3

Sieb	Abmessungen	Artikelnummer
Obersieb (Strohsieb)	4,5x20 mm / 300x350 mm	3115 6088
Sandsieb	1,5x3,5 mm + Ø 2,0 mm / 300x350 mm	3115 6999
Sortiersieb	2,5x20 mm / 300x470 mm	3115 8057

Standardsiebe für Braugerste SLN4

Sieb	Abmessungen	Artikelnummer
Obersieb (Strohsieb)	4,5x20 mm / 300x350 mm	3115 6088
Sandsieb	1,5x3,5 mm + Ø 2,0 mm / 300x350 mm	3115 6999
1. Sortiersieb	2,2x20 mm / 300x470 mm	3115 8046
2. Sortiersieb	2,5x20 mm / 300x470 mm	3115 8057



Auto Sample Cleaner

Besatzanalyse, sortieren und wiegen

Für ein großes Spektrum von Getreide und Saaten

- Mit Aspiration und Entgranner
- Selbstreinigendes Sortiersieb durch Reinigungskugeln
- Geräuscharmer Betrieb
- Touchscreen-Display
- Integrierter Drucker und LAN Ausgabe



Funktion

Der Auto Sample Cleaner verwiegt in einem Ablauf eine Ausgangsprobe Getreide oder Saaten (ca. 1,5 Liter), startet den Probenreiniger SLN 3, führt die Entgrannung durch, öffnet und schließt den Entgrannerboden, führt zeitgesteuert die Reinigung durch und verwiegt automatisch die beiden Fraktionen Kleinkorn und Qualitätsgetreide (gereinigte Probe). Die moderne Bediensoftware zeigt am Display die ermittelten Massen sowie die zugehörigen Prozentanteile an. Bei Bedarf, kann das Ergebnis gleich oder zu einem späteren Zeitpunkt ausgedruckt werden. Das Ergebnis besteht aus dem Reinigungsverlust (Aspirateurabgang, Stroh- und Sandsieb) und dem Qualitätsgetreide- und Kleinkornanteil. Die gewogenen Proben können in Auffangschalen zur weiteren Analyse entnommen werden oder fallen in einen großen Materialbehälter (Volumen ca. 90 Liter). Der Panel-PC speichert alle Ergebnisse. Der Auto Sample Cleaner ist mit einem Netzwerkanschluss und zwei USB-Schnittstellen ausgestattet, die den Anschluss von Barcode-Scanner, Tastatur oder Datenspeicher ermöglichen. Über die Windows®-Desktop-Applikation Pfeuffer DataGateway können Messdaten im LAN in verschiedenen Formaten gespeichert und weitergeleitet werden. Die Applikation bietet vielfältige



Datenverarbeitungsmöglichkeiten, sodass Messdaten beispielsweise direkt an ein Warenwirtschaftssystem übermittelt werden können. Eine schnelle Integration in bestehende Datenverarbeitungsprozesse ist somit problemlos möglich. Zusätzlich können alle Messdaten für eine einfache Weiterverarbeitung am PC, etwa mit MS Excel®, auf einen USB-Datenspeicher exportiert werden. Für den Betrieb des Auto Sample Cleaner ist ein Probenreiniger SLN 3 erforderlich. Optional kann ein pneumatisches Transportsystem zur automatischen Probenentsorgung eingesetzt werden. Abbildungen zeigen Auto Sample Cleaner mit Probenreiniger SLN 3.

Technische Daten

Produkt	Spannung	Leistung	Abmessungen	Gewicht	Artikelnummer
Auto Sample Cleaner	230 V, 50 Hz	0,40 kW	790x720x1650 mm	135 kg, ohne SLN 3	1740 0072

Zubehör

Zubehör	Artikelnummer
Probenschale für Durchlauf	1740 0081
Gestell für Probenteiler Vario 2H	2350 0775
Barcode-Scanner	1920 0900
Windows®-Desktop-Applikation Pfeuffer DataGateway	1180 0120

Milomat

Labormühle

Ideal zur Probenzerkleinerung für die Feuchtebestimmung mit den Feuchtemessern HE 60 / HE 90

- Hoher Probendurchsatz – schnelle Zerkleinerung
- Geringer Kraftaufwand gegenüber Zerkleinerung mit Kornschneider
- Einfach zu reinigen
- Kompakte Bauform



Funktion

Die Schlagmühle Milomat zerkleinert mühelos nahezu alle landwirtschaftlichen Körnerfrüchte. Probe (20 ml) einfüllen. Durch Drehen des Dosierdrehers rieselt das Produkt in den Mahlraum. Das Produkt wird zwischen einem stehenden und einem rotierenden Metallstiftkranz zerschlagen (Schlag- und Prallwirkung). Das Mahlgut fällt über den Auslaufstutzen direkt in das Messzellenunterteil des Feuchtemessers HE 60 / HE 90. Beim Mahlvorgang werden starke Luftströmungen und Erwärmungen vermieden, um den tatsächlichen Feuchtegehalt nicht zu beeinflussen.



Technische Daten

Produkt	Spannung	Leistung	Abmessungen	Gewicht	Artikelnummer
Milomat	230 V, 50 Hz	70 VA	280x160x300 mm	10 kg	1520 0700



Käfersieb

Siebkasten mit Schublade

Bestimmung von Insektenbefall bei der Annahme und Lagerung

Funktion

Eine repräsentativ gewonnene Probe von ca. 200 g aufgeben und von Hand eine Minute lang mit Hin- und Herbewegungen sieben. Danach die herausnehmbare weiße Schublade auf Vorhandensein von Käfern bzw. Insekten prüfen. Der Effekt kann durch die Erwärmung der Probe noch verstärkt werden.



Technische Daten

Produkt	Probenmenge	Abmessungen	Gewicht	Artikelnummer
Käfersieb	ca. 200 g	250x250x80 mm	1 kg	1290 0010

Handprüfsiebe

Normgerechte Standard-Analysensiebe für Körnerfrüchte

Klassische Methode zur manuellen Besatzbestimmung

- Konform mit DIN EN ISO 5223
- Edelstahl
- Probenmenge 100 g



Funktion

Die bewährten Handprüfsiebe bestehen aus einem stabilen Edelstahl-Siebrahmen mit hoher Formstabilität und eingeklebten Lochblechen. Es befinden sich keine angeschnittenen Öffnungen im Randbereich der Siebe. Siebdurchmesser Ø 200 mm, effektive Höhe 25 mm. Als Zubehör sind Deckel und Boden erhältlich. Die DIN EN ISO 5223 bestimmt die Merkmale für Analysensiebe, die zur Bestimmung von Besatz in Getreideproben gemäß DIN EN 15587 benutzt werden.



Technische Daten

Sieb	Langloch	Rundloch	Artikelnummer
Feinsieb	1,00x20 mm	-	1290 5040
Roggen	1,80x20 mm	-	1290 5060
Hartweizen	1,90x20 mm	-	1290 5062
Weizen	2,00x20 mm	-	1290 5065
Gerste	2,20x20 mm	-	1290 5070
Braugerste	2,50x20 mm	-	1290 5075
Braugerste	2,80x20 mm	-	1290 5067

Sieb	Langloch	Rundloch	Artikelnummer
Spreu	3,55x20 mm	-	1290 5090
Raps	-	Ø 0,50 mm	1290 5208
Raps	-	Ø 1,80 mm	1290 5260
Raps	-	Ø 3,00 mm	1290 5280
Mais	-	Ø 4,50 mm	1290 5295
Deckel			1290 5005
Boden			1290 5010



Abfülltrichter

Mustertüten-Stativ

Der Abfülltrichter macht das Füllen von Rückstellmustern in Tüten schnell und einfach

Funktion

Die Höhe des Tütenstativs ist variabel und kann der Tütengröße angepasst werden. Der Aluminiumtrichter ist einfach zu reinigen und kann bei Bedarf auch sterilisiert werden.



Waagen

Kompakt, robust und praktisch

Einsatz in der Landwirtschaft

- Einfache Bedienung
- Hohe Genauigkeit
- Preiswert



Anwendungsgebiet

Kompakt, robust und praktisch müssen Waagen für den Einsatz in der Landwirtschaft sein, ohne das Budget zu belasten oder Abstriche bei der Genauigkeit machen zu müssen. Diese

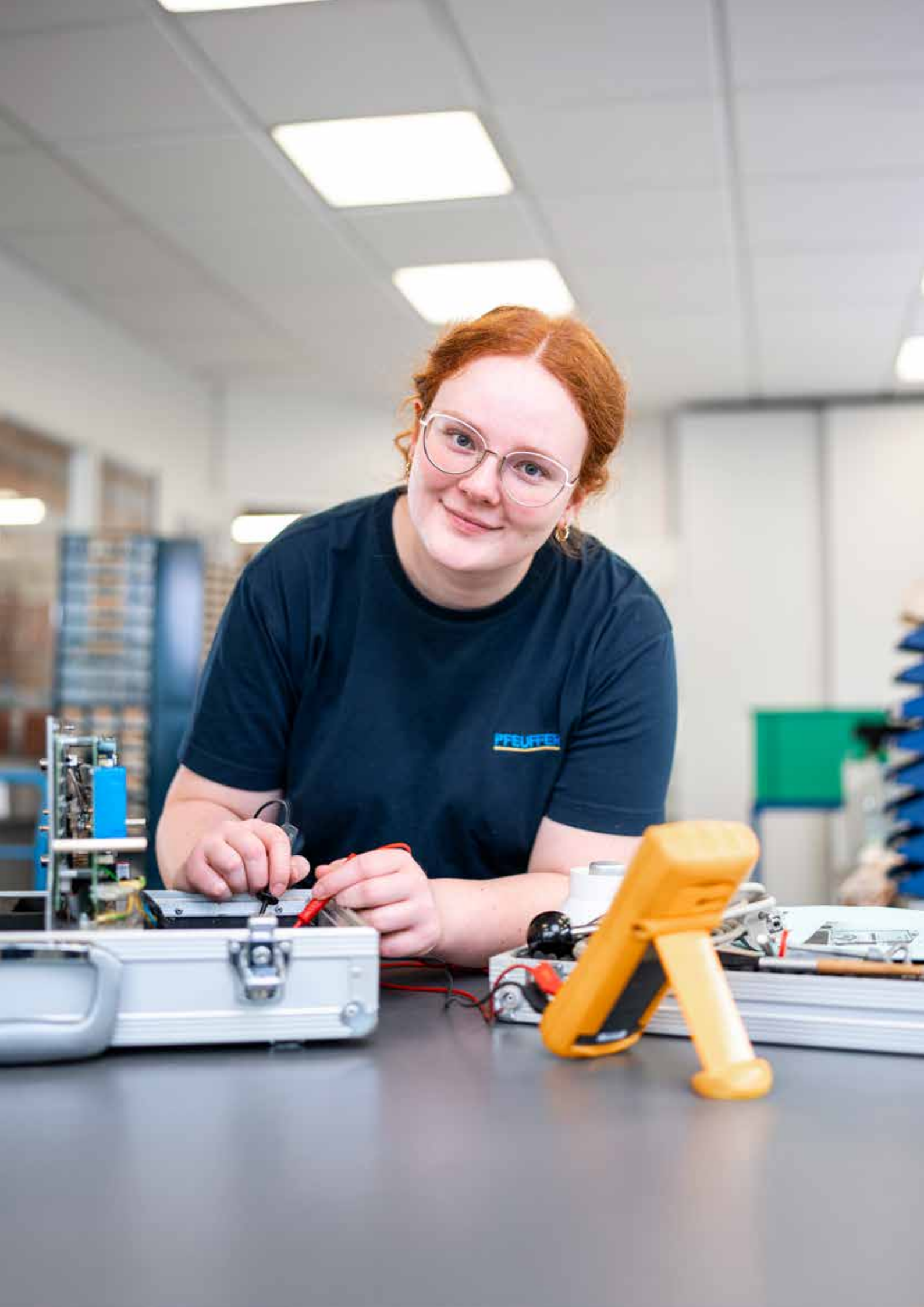
Waagen mit ihrem markanten Design sind vielseitig einsetzbar, leicht zu bedienen und portabel. Automatische Abschaltung nach 5 Minuten (Netzadapter optional). Drei Modelle mit unterschiedlicher Tragkraft und Genauigkeit lieferbar.

Technische Daten

Produkt	Trichter-Ø	Tütenlänge	Abmessungen	Gewicht	Artikelnummer
Abfülltrichter	310 mm	bis zu 310 mm	200x275x500 mm	3,4 kg	1745 0080

Technische Daten

Produkt	Ausführung	Stromversorgung	Abmessungen	Gewicht	Artikelnummer
Waage	5000 g / 2 g	3x1,5 V Batterie (AA Mignon)	193x135x39 mm	470 g	1610 0052
Waage	2000 g / 1 g	3x1,5 V Batterie (AA Mignon)	193x135x39 mm	470 g	1610 0053
Waage	200 g / 0,1 g	3x1,5 V Batterie (AA Mignon)	193x135x39 mm	470 g	1610 0054



Granolyser

NIR-Analysegerät für Getreide, Ölsaaten, Leguminosen

Ermittelt alle Parameter Ihrer Probe schnell und präzise

- Großes Probenvolumen von 600 ml
- NIR (Nahinfrarot) Diodenarray-Technologie
- 1500 Einzelscans je Probe
- Entspricht dem aktuellen Eichrecht für Feuchte in Deutschland
- Touchscreen-Display und Einbaudrucker



Funktion

Probe (600 ml) in den Granolyser einfüllen. Start und Einstellungen für die Messung werden am Touchscreen vorgenommen. Das Förderrad stellt die gleichbleibende Dichte während der Messung sicher. Die Probe wird kontinuierlich am Detektor vorbei gefördert und die Reflexion der Probe im NIR-Bereich gemessen. Das eingebaute Spektrometer scannt im Bereich von 950 bis 1540 nm (NIR). Die vom Detektor aufgenommenen Spektren werden über die Auswerteelektronik verarbeitet. Die Bestimmung der Analyseparameter erfolgt optisch in weniger als 20 Sekunden. Abhängig vom gewählten Produkt, werden verschiedene Parameter bestimmt: Feuchte, Protein, Sedi, Feuchtkleber, Ölgehalt und Stärke. Das Messergebnis wird angezeigt und kann ausgedruckt werden.

Konnektivität

Der Granolyser hat einen Netzwerkanschluss und zwei USB-Schnittstellen für Barcode-Scanner, Tastatur oder USB-Datenspeicher. Er kann Messdaten mit der Windows®-Desktop-Applikation Pfeuffer DataGateway im LAN in verschiedene Datenformate und in eine MS Access®-Datenbank speichern. So kann per Schnittstelle schnell eine



Datenbankverbindung hergestellt werden. Für die einfache Verarbeitung mit dem PC (z. B. mit MS Excel®) können auch alle Messdaten auf einen USB-Datenspeicher exportiert werden.

Pfeuffer, DuoLine, HE, Granomat, Granolyser und Rakoraf sind eingetragene Marken der Pfeuffer GmbH.

Technische Daten

Produkt	Spannung	Leistung	Abmessungen	Gewicht	Artikelnummer
Granolyser	100-240 V, 50/60 Hz	70 VA	370x450x380 mm	20 kg	1180 002

Zubehör

Zubehör	Artikelnummer
Messbecher 0,5 Liter	3112 8605
Thermopapierrollen (5 Stück)	3262 8601
Barcode-Scanner	1920 0900
Windows®-Desktop-Applikation Pfeuffer DataGateway	1180 0120
Datenbankmodul (MS Access®) für Pfeuffer DataGateway	1180 0121

Granolyser HL

NIR-Analysegerät mit Schüttdichtemodul

Erhöhen Sie die Effizienz Ihrer Getreideanalyse!

- Alle NIR-Parameter und Schüttdichte
- Entspricht dem aktuellen Eichrecht für Feuchte in Deutschland
- Ergebnisse in ca. 30 Sekunden
- Bedienerfreundliche Software, lieferbar in 20 Sprachen
- Touchscreen-Display und Einbaudrucker



Funktion

Der Granolyser HL erweitert das bewährte NIR-Analysegerät um ein Modul für die Schüttdichte. Eine große Probe (600 ml) wird eingefüllt. Start und Einstellungen für die Messung werden am integrierten Touchscreen vorgenommen. Eine langlebige Halogenlampe mit kontrollierter Lichtintensität beleuchtet die Probe. Das Probenmaterial wird kontinuierlich gefördert, die Reflexion der Probe im NIR-Bereich gescannt und in den Schüttbehälter gefüllt. Die Masse einer Probe von 500 ml wird über eine integrierte Wägeeinrichtung ermittelt. Neben verschiedenen Getreidearten (Weizen, Roggen, Gerste und Mais) können auch Ölsaaten (Raps und Sonnenblumenkerne) gemessen werden. Die Messung von Körnerleguminosen wie Erbsen und Ackerbohnen ist ebenfalls möglich. Die wichtigen Parameter Feuchte, Protein, Sedi, Feuchtkleber, Ölgehalt und Stärke werden beim Granolyser HL durch das Hektolitergewicht (Schüttdichte) ergänzt. Das Messergebnis wird auf dem Display angezeigt und ausgedruckt. Darüber hinaus bietet der Granolyser HL mit LAN- und USB-Schnittstellen die gleiche Konnektivität wie der Granolyser.



Pfeuffer, DuoLine, HE, Granomat, Granolyser und Rakoraf sind eingetragene Marken der Pfeuffer GmbH.

Technische Daten

Produkt	Spannung	Leistung	Abmessungen	Gewicht	Artikelnummer
Granolyser HL	100-240 V, 50/60 Hz	70 VA	500x349x507 mm	28 kg	1180 0007

Zubehör

Zubehör	Artikelnummer
Messbecher	3112 8605
Thermopapierrollen (5 Stück)	3262 8601
Barcode-Scanner	1920 0900
Windows®-Desktop-Applikation Pfeuffer DataGateway	1180 0120
Datenbankmodul (MS Access®) für Pfeuffer DataGateway	1180 0121



Granomat plus

Ganzkorn-Feuchtemessgerät

Ermittelt schnell und präzise Feuchte und Schüttdichte

- Hohe Genauigkeit
- Messergebnis in weniger als 15 s
- Touchscreen-Display und Einbaudrucker
- In 12 Sprachen übersichtlich und leicht zu bedienen
- Eichrechtskonform für Feuchte in Deutschland

Anwendungsgebiet

Präzise Bestimmung der Produktfeuchte und der Schüttdichte (kg/hl) von landwirtschaftlichen Körnerfrüchten am ganzen Korn. Standard-Ausführung für Ackerbohnen, Dinkel, Durum, Erbsen, Gerste, Hafer, Mais, Raps, Roggen, Sojabohnen, Sonnenblumen, Triticale, Weizen und Körnerhirse.

Funktion

Der Bediener füllt die Probe (600 ml) in den Einfülltrichter des Granomat plus. Einstellungen und Start der Messung werden am integrierten Touchscreen vorgenommen. Ein Tipp auf das Produktsymbol am Display startet den Messprozess. Ein Elektromotor entriegelt die Klappen und die Probe fällt schlagartig in die rechteckige Messzelle. Dadurch wird sie homogen verdichtet. Eine Bürste entfernt überschüssiges Material über der Messzelle. Reflexion, Masse des eingefüllten Produkts und die Temperatur der Probe werden gemessen. In weniger als 15 Sekunden wird das Messergebnis auf dem Display angezeigt, gespeichert und kann ausgedruckt werden.

Konnektivität

Der Granomat plus ist mit einem Netzwerkanschluss und zwei USB-Schnittstellen ausgestattet, die den Anschluss von Barcode-Scanner, Tastatur oder



Datenspeicher ermöglichen. Über die Windows®-Desktop-Applikation Pfeuffer DataGateway können Messdaten im LAN in verschiedenen Formaten gespeichert und weitergeleitet werden. Die Applikation bietet vielfältige Datenverarbeitungsmöglichkeiten, sodass Messdaten beispielsweise direkt an ein Warenwirtschaftssystem übermittelt werden können. Eine schnelle Integration in bestehende Datenverarbeitungsprozesse ist somit problemlos möglich. Zusätzlich können alle Messdaten für eine einfache Weiterverarbeitung am PC, etwa mit MS Excel®, auf einen USB-Datenspeicher exportiert werden.

Pfeuffer, DuoLine, HE, Granomat, Granolyser und Rakoraf sind eingetragene Marken der Pfeuffer GmbH.

Technische Daten

Produkt	Spannung	Leistung	Abmessungen	Gewicht	Artikelnummer
Granomat plus	100-240 V, 50/60 Hz	60 VA	488x304x400 mm	21,8 kg	1196 0000

Zubehör

Zubehör	Artikelnummer
Messbecher 0,5 Liter	3112 8605
Thermopapierrollen (5 Stück)	3262 8601
Barcode-Scanner	1920 0900
Windows®-Desktop-Applikation Pfeuffer DataGateway	1180 0120

HE 60 / HE 90

Feuchtemesser mit Vermahlung im Lagerhaus

Tausendfach bewährte Messmethode - Zuverlässig und genau bei Ernte, Trocknung und Lagerung

- Einfache Bedienung
- Exakte Messergebnisse
- Automatische Temperaturkorrektur
- Entspricht dem aktuellen Eichrecht für Feuchte in Deutschland
- Auch für Mehle und Schrote geeignet

Anwendungsgebiet

Die Feuchtemesser werden zur Messung für nahezu alle Körnerfrüchte eingesetzt. Insgesamt stehen über 200 verschiedene Kalibrationen zur Verfügung. Probe (20 ml) mit dem Kornschneider oder optional mit der Labormühle Milomat zerkleinern. Anschließend Messzellenoberteil bis zum Anschlag eindrehen. Der homogene Presskuchen gewährleistet eine gleichbleibend hohe Messgenauigkeit. Produkt wählen und nach 30 Sekunden wird das exakte Messergebnis im Display angezeigt. Die Probertemperatur wird automatisch gemessen und berücksichtigt.

HE 60 für den mobilen Einsatz

Der Feuchtemesser HE 60 eignet sich für den Einsatz auf dem Feld oder in Außenstellen und gewährleistet hohe Genauigkeit vor Ort. Der eingebaute Akku ermöglicht bis zu 10 Stunden Messzeit, unabhängig vom Stromnetz. Der HE 60 kann mit bis zu 39 Kalibrationen programmiert werden.

HE 90 mit Belegdrucker

Der Feuchtemesser HE 90 ist in einem Hartholztragekoffer untergebracht und besonders robust. Er enthält einen integrierten Belegdrucker. Der HE 90 kann mit bis zu 28



Kalibrationen ausgestattet werden. Optional ist eine PC-Schnittstelle (RS232C) verfügbar, über die Messergebnisse in einen PC oder ein Abrechnungssystem übertragen werden können.

Pfeuffer, DuoLine, HE, Granomat, Granolyser und Rakoraf sind eingetragene Marken der Pfeuffer GmbH.

Technische Daten

Modell	Spannung	Abmessungen	Gewicht	Ausstattung	Artikelnummer
HE 60	230 V, 50 Hz	470x250x120 mm	6 kg	Akku	1160 0019
HE 90	230 V, 50 Hz	540x270x130 mm	9 kg	Drucker	1190 0019



HE 50

Getreide-Feuchtemesser für die Landwirtschaft

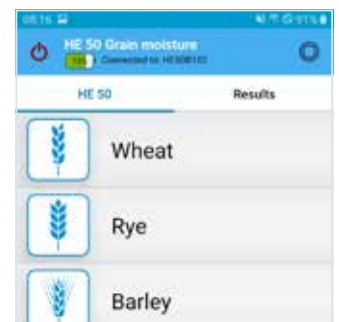
Präzision für die wichtigste Führungsgröße im Mähdrusch - zuverlässig bei Drusch, Trocknung und Lagerung

- Einfache Bedienung
- Schnelle Messung
- Automatische Temperaturkorrektur
- Hoher Messbereich bis über 30 % Feuchtegehalt
- 14 Produkte direkt ablesbar



Funktion

Probe (11 ml) in das Messzellenunterteil füllen und die Messzelle mit Hilfe der Ratsche bis zum Anschlag zusammendrehen. Messzelle auf das Messgerät stecken, Schalter auf das entsprechende Produkt drehen und die Messtaste drücken. Der HE 50 führt die Messung sekundenschnell durch, korrigiert automatisch die Temperatur und zeigt das Messergebnis an. Die speziell für die Landwirtschaft entwickelte Messzelle erlaubt die Messung unterschiedlichster Produkte. Die Homogenisierung der Probe in der Messzelle bildet die besten Voraussetzungen für die exakte Feuchtemessung. Dadurch erreicht der HE 50 eine hohe Zuverlässigkeit bei frisch geerntetem Getreide bis in den hohen Messbereich. Der HE 50 kann für über 200 verschiedene Produkte kalibriert werden und ist so der vielseitigste Feuchtemesser auf dem Markt. Kalibrationen für Erdnüsse und Glatthafer sind ebenso verfügbar, wie Gräser und sonstige Körnerfrüchte.



und dem Standort (GPS-Koordinaten) des Smartphones können gespeichert, weitergeleitet und exportiert werden.

Pfeuffer, DuoLine, HE, Granomat, Granolyser und Rakoraf sind eingetragene Marken der Pfeuffer GmbH.

Mit der neuen HE 50 Getreidefeuchte App ganz einfach den HE 50 BT (optional erhältlich) fernbedienen.

Dazu das Gerät mit der App verbinden und Messungen durchführen. Die Ergebnisse mit Datum, Uhrzeit, Kommentaren

Technische Daten

Produkt	Stromversorgung	Abmessungen	Gewicht	Artikelnummer
HE 50	9 V Blockbatterie	220x120x65 mm	1,7 kg	1150 0010
Bluetooth® (BT) Adapter HE 50				2250 0020

Zubehör

Zubehör	Artikelnummer
Messzelle für mehlige Produkte und Hopfen	2150 0020

HE lite

Tragbares und robustes Feuchtemessgerät

Der Feuchtegehalt ist von entscheidender Bedeutung für die Bestimmung des richtigen Erntezeitpunktes

- Hoher Messbereich
- Einfache Menüführung
- Bewährtes Messprinzip
- Mittelwertberechnung
- Justiermöglichkeit



Funktion

Der HE lite misst die Leitfähigkeit und Temperatur einer zerkleinerten Getreideprobe. Modernste Messtechnik berechnet daraus den exakten Feuchtwert. Die integrierte Messzelle des HE lite basiert auf dem seit über 45 Jahren bewährten Pfeuffer-Prinzip: Die Probe wird von speziellen Mahlscheiben zerkleinert und gleichzeitig homogenisiert. Dadurch erreicht der HE lite eine hohe Zuverlässigkeit bei frisch geerntetem Getreide. Den im Messzellenoberteil eingebauten Messbecher mit der Probe (11 ml) füllen und diese in den Mahlraum geben. Oberteil aufsetzen und bis zum Anschlag zusammendrehen. Anschließend das Gerät einschalten, Fruchtart auswählen und Messung auslösen. Das Messergebnis erscheint nach wenigen Sekunden im Display.

Mittelwertberechnung

Der HE lite berechnet automatisch den Mittelwert mehrerer Messungen. Einfach im Einstellmenü unter "Mittelwert" die Anzahl der Messungen und angezeigten Messwerte auswählen. Das Display des HE lite zeigt dann bei jeder Messung übersichtlich Mittelwert und Einzelwerte.



Justiermöglichkeit

Falls erforderlich kann der HE lite individuell vom Benutzer kalibriert werden. Für jedes Produkt können die Messwerte um einen konstanten Wert und einen multiplikativen Faktor geändert werden. Damit lässt sich der HE lite optimal auf individuelle Bedürfnisse abstimmen.

Pfeuffer, DuoLine, HE, Granomat, Granolyser und Rakoraf sind eingetragene Marken der Pfeuffer GmbH.

Technische Daten

Produkt	Stromversorgung	Abmessungen	Gewicht	Artikelnummer
HE lite	3x1,5 V Batterien (AA Mignon)	200x82x85 mm	0,9 kg	1170 0000

Zubehör

Zubehör	Artikelnummer
Koffer	3111 0270



Pfeuffer HFM

Messlanze für Heu- und Strohfeuchte

Schnellbestimmung der Feuchtigkeit und Temperatur von gepresstem Heu und Stroh

- Robuste Edelstahlsonde, Länge 50 cm
- Feuchte von 9 % bis 50 %
- Temperatur von -10 °C bis +100 °C
- Schnelle Anzeige
- Hold-, Zähl-, Durchschnittsfunktion

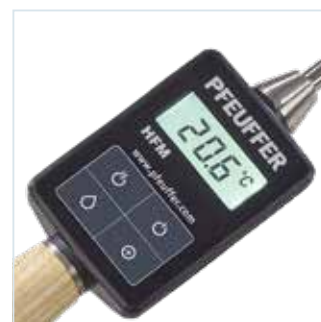


Anwendungsgebiet

Der Pfeuffer HFM ist einsetzbar im Heu- und Strohhandel. Mit diesem Gerät sichern Sie Ihre Futterqualität. Die richtige Einlagerungsfeuchte und -temperatur gibt Sicherheit bei der Lagerung und schützt vor Zerstörung durch Pilzbefall und Verrottung. Das Pfeuffer HFM besitzt zur Messung eine durchgehende Edelstahlsonde, welche durch einen ergonomisch geformten Holzgriff gehalten wird.

Funktion

Während des Messvorgangs zeigt das Display den aktuellen Feuchtigkeitswert an. Die Messung kann innerhalb weniger Sekunden an verschiedenen Stellen im Ballen oder an einer großen Anzahl von Ballen zuverlässig vorgenommen werden – und das ganz ohne Tastendruck. Die Auflösung des Gerätes liegt bei 0,1 %, die Genauigkeit im praktischen Einsatz bei +/- 0,8 %-Punkten. Temperaturmessung – Schalten Sie das Gerät in den Temperaturmodus und stechen Sie die Messsonde an die gewünschte Stelle im Ballen. Warten Sie mit dem Ablesen der Temperatur, bis sich der angezeigte Wert nicht mehr verändert. Der Pfeuffer HFM hat einen hochempfindlichen Temperatursensoren, der sich schnell dem Produkt angleicht.



Technische Daten

Produkt	Stromversorgung	Abmessungen	Gewicht	Artikelnummer
Pfeuffer HFM	9 V Blockbatterie	772x70x48 mm	0,65 kg	1315 0015



Contador

Körnerzählgerät

Zählen und Abfüllen für alle Saaten von 0,3 mm bis 15 mm

- Hohe Zählgeschwindigkeit
- Exakte Zählergebnisse
- Flexibel durch leicht wechselbare Zuführbehälter
- Komplett steuerbar über PC-Software
- Geringes Eigengeräusch



Funktion

Das Contador ist ein optisches Zählgerät mit integrierter Vibrationsrinne. Die Zählgeschwindigkeit wird automatisch in Abhängigkeit von der Größe des Zählgutes gesteuert, so dass die Zählzeit minimiert und eine hohe Zählgenauigkeit erreicht wird. Der Zuführbehälter ist mit einem Haltemagnet fixiert und leicht wechselbar. Sowohl der Probenwechsel als auch der Fruchtartwechsel kann daher sehr schnell durchgeführt werden. Das Contador lässt sich sowohl über die Tastatur am Gerät als auch über die serielle Schnittstelle, z. B. mit der als Zubehör erhältlichen PC-Software SeedCount steuern.



Technische Daten

Produkt	Spannung	Leistung	Abmessungen	Gewicht	Artikelnummer
Contador	115-230 V, 50/60 Hz	50 VA	430x235x380 mm	16 kg	1410 0011

Zubehör

Zubehör	Artikelnummer
Zuführbehälter Nr. 1 für Raps, Sämereien, Feinsämereien	2410 0101
Zuführbehälter Nr. 2 für Getreide und Sonnenblumen	2410 0102
Zuführbehälter Nr. 3 für Mais, Ackerbohnen, Erbsen	2410 0103
PC-Software SeedCount zur automatischen Verarbeitung von Zähllisten und Drucken von Etiketten	1410 0320

Contafill

Abfüllstation für Körnerzählgerät Contador

Saatgut-Kleinserien mühelos abfüllen

- Für alle gängigen Papier- und Kunststofftüten
- Drehteller für Kunststoff- und Glasflaschen
- Anzahl Saaten und Tüten vorwählbar
- Erkennung fehlender Tüten bzw. Flaschen
- Dauerbetrieb oder Stopp nach einem Umlauf



Funktion

Saat in den Zuführbehälter geben und den Drehteller mit Tüten bestücken. Die gewünschte Körnerzahl pro Tüte am Contador oder über die PC-Software vorwählen und starten. Das Contador läuft an und zählt die gewünschte Körnerzahl in die erste Tüte. Der Umlauf der Tüten kann kontinuierlich oder als einzelner Umlauf erfolgen. So können regelmäßig Tüten getauscht oder nach Zählende der komplette Drehteller neu bestückt werden. Ein Standfuß für den Drehteller erleichtert diesen Vorgang. Die Standzeiten während des Füllvorganges werden so auf ein Minimum reduziert. Durch einen Sensor erkennt das Contador automatisch die Tüten, so dass kein kostbares Saatgut daneben fällt.



Technische Daten

Produkt	Spannung	Abmessungen	Gewicht	Artikelnummer
Contafill	24 V (über Contador)	480x440x340 mm	16 kg	1410 0050
Contafill (hohe Ausführung)	24 V (über Contador)	480x440x420 mm	16 kg	1410 0055

Zubehör

Zubehör	Artikelnummer
Standfuß zur Ablage eines Drehtellers	2410 0650
Drehteller für Tüten und Flaschen von ca. 50 bis 120 mm Länge für 10 Füllpositionen	2410 0501
Drehteller für Tüten und Flaschen von ca. 50 bis 200 mm Länge für 10 Füllpositionen	2410 0502

Contador 2

5 Kanal-Körnerzählgerät

Erhöhen Sie die Effizienz Ihrer Zählprozesse!

- Zählen und Abfüllen in hoher Geschwindigkeit
- Zählraten bis zu 5000 Körner/min
- Kompakte Bauform, niedriges Gewicht
- Flexibel durch leicht wechselbare Zuführbehälter
- Komplett steuerbar über PC-Software



Funktion

Das Contador 2 ist ein leichtes und kompaktes Körnerzählgerät mit sehr hoher Zählgeschwindigkeit, kurzer Förderstrecke und hoher Zählgenauigkeit. Die aufgesteckten Zuführbehälter erlauben den schnellen und flexiblen Einsatz für unterschiedliche Saaten. Das ermöglicht den schnellen Probenwechsel, ohne dass zunächst die Förderstrecke leergefahren werden muss. Die neuartigen Zuführbehälter und ein darauf abgestimmter Zählalgorithmus sorgen für eine hohe Zählgeschwindigkeit und -genauigkeit. Das Contador 2 lässt sich sowohl über die am Gerät angebrachten Funktionstasten als auch über die Schnittstelle, z. B. mit der als Zubehör erhältlichen PC-Software SeedCount steuern.



Technische Daten

Produkt	Spannung	Leistung	Abmessungen	Gewicht	Artikelnummer
Contador 2	230 V, 50 Hz	24 VA	375x168x185 mm	4,5 kg	1410 0019

Zubehör

Zubehör	Artikelnummer
Zuführbehälter Nr. 1 für Raps und Kleinsaaten	2410 0301
Zuführbehälter Nr. 2 für Getreide	2410 0302
Zuführbehälter Nr. 3 für Mais, Leguminosen	2410 0303
Zuführbehälter Nr. 4 für Feinsaaten	2410 0304
PC-Software SeedCount zur automatischen Verarbeitung von Zähllisten und Drucken von Etiketten	1410 0320

Contafill 2

Abfüllstation für Körnerzählgerät Contador 2

Saatgut-Kleinserien mühelos abfüllen

- Für alle gängigen Tüten und Flaschen
- Schlankes Design für freien Zugriff
- Anzahl Tüten vorwählbar
- Erkennung fehlender Tüten bzw. Flaschen
- Dauerbetrieb oder Abfüll-Stopp nach einem Umlauf des Drehtellers



Funktion

Saat, z. B. Raps, in den Zuführbehälter des Contador 2 geben. Den Drehteller mit Tüten bestücken, einhängen und sichern. Gewünschte Körnerzahl pro Tüte vorwählen und Zählvorgang starten. In der Betriebsart B können kontinuierlich am Gerät befüllte Beutel entnommen und leere Beutel eingehängt werden. In der Betriebsart P füllt der Contafill 2 die ersten zehn Tüten. Bestückt man einen zweiten Drehteller mit Tüten, tauscht man die beiden Drehteller nach dem Ende des Füllvorgangs. Durch den elektronischen Sensor im Contafill 2 erkennt das Contador 2 automatisch, ob tatsächlich alle Tüten vorhanden sind und überspringt freie Positionen ohne Tüte.



Technische Daten

Produkt	Spannung	Abmessungen	Gewicht	Artikelnummer
Contafill 2	24 V (über Contador)	520x420x345 mm	11,5 kg	1410 0060

Zubehör

Zubehör	Artikelnummer
Standfuß zur Ablage eines Drehtellers	2410 0650
Drehteller für Tüten und Flaschen von 50 bis 200 mm Länge für 10 Füllpositionen	2410 0502

Sortimat

Labor-Sortiermaschine

Sortierung und Bonitierung von Getreide

- Bestimmung des Vollgerstenanteils
- Kippbarer Siebstapel und Siebreinigung
- Mit 3, 4 oder 5 Sieben lieferbar
- Robuste und solide Konstruktion
- Offizielle Methode nach MEBAK, EBC und ICC



Anwendungsgebiet

Der Sortimat ist zur Sortierung und Sichtung von landwirtschaftlichen Körnerfrüchten und daraus hergestellten Produkten konzipiert. Der Schwerpunkt des Einsatzes liegt in der Vollgehaltsbestimmung von Braugerste. Der Sortimat kann zur Bonitierung von Getreide, Leguminosen, Ölfrüchten und Pellets eingesetzt werden.

Funktion

Der Sortimat ist für eine Probenmenge von 100 g ausgelegt. Der kippbare Siebstapel und die integrierte Siebreinigung ermöglichen die Durchführung mehrerer Proben bei einem Minimum an Zeitaufwand. Kompliziertes Zerlegen und Reinigen nach jeder Sortierung entfällt. Die Labor-Sortiermaschine ist in drei Varianten mit drei, vier oder fünf Sieben lieferbar. Der Sortimat besteht aus einer mechanischen Schüttelvorrichtung mit Elektromotor und einem elektronischen Timer zur Regulierung der Siebzeit.

Zubehör

Auslesevorrichtungen für Weizen bzw. für Gerste und Roggen: Diese Kunststoffrinnen mit gefrästen Vertiefungen sortieren Bruch- und Rundkörner aus der Probe. Sie werden in die Einfüllöffnung gesteckt und mit einem Haltebügel arretiert.



Zur Sortierung von Malz ist eine Doppelschale verfügbar. Die Siebe sind auswechselbar.

Technische Daten

Modell	Anzahl Siebe	Spannung/Leistung	Abmessungen	Gewicht	Artikelnummer
K3	3	230 V, 50 Hz / 40 VA	550x270x350 mm	28 kg	1240 0100
K4	4	230 V, 50 Hz / 40 VA	550x270x380 mm	29 kg	1240 0110
K5	5	230 V, 50 Hz / 40 VA	550x270x410 mm	30 kg	1240 0120

Zubehör

Zubehör	Artikelnummer
Bruch- und Rundkorn-Auslesevorrichtung für Gerste und Roggen	2440 0020
Bruch- und Rundkorn-Auslesevorrichtung für Weizen	2440 0021
Auffangschale für Malz	2440 0022
Klemmbügel für Auslesevorrichtung	2440 0023
Diverse Siebe in Messing bzw. Edelstahl (Rund- oder Langloch)	Auf Anfrage

Friabilimeter

Messgerät für die Malzmürbigkeit

Einfache und schnelle Beurteilung des Brauwertes von Malz für Brauereien und Mälzereien

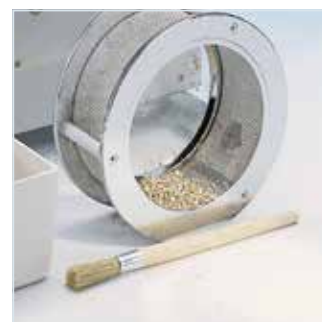
- Unkomplizierte, mechanische Untersuchung
- Praxisbezogene Brauwertaussage
- Vereinfachung der Malzanalyse
- Robuste und solide Konstruktion
- International anerkannte Methode (IM)

Anwendungsgebiet

Zur Bierherstellung benötigen Brauer hochwertiges Malz. Mit dem Friabilimeter kann in der Praxis der Brauwert des Malzes einfach und schnell ermittelt werden. In der Mälzerei ermöglicht das Friabilimeter die Kontrolle der Malzqualität gleich nach der Darrarbeit. Unregelmäßigkeiten während des Malzvorganges werden erkannt und korrigiert. Die Brauerei kann die Malzqualität bei Anlieferung sofort ermitteln und danach gleichmäßige Malzmischungen einstellen.

Funktion

Eine Malzprobe (50 g) wird mechanisch in harte und mürbe Bestandteile getrennt. Die Körner werden 8 Minuten von einer Walze mit konstantem Federdruck gegen eine rotierende Siebtrommel gedrückt. Die mürben Anteile fallen durch das Drahtgeflecht. Glasige Körner und harte Bruchteile verbleiben in der Siebtrommel. Es erfolgt eine Unterscheidung der harten Malzbestandteile in Teil- und Ganzglasigkeit. Die einzelnen Fraktionen werden verwogen und auf Prozent umgerechnet. Diese Prozentwerte sind Bestandteil der Malzspezifikation zwischen Brauereien und Mälzereien. Überhöhte Glasigkeit wirkt sich beim Maisch- und Läuterprozess nachteilig aus. Im Brauprozess ergeben sich Unzulänglichkeiten in



der Würzklärung, Gärung, Reifung und Filtration, wobei jahrgangs- und sortenbedingte Einflüsse auftreten können.

Technische Daten

Produkt	Spannung	Leistung	Abmessungen	Gewicht	Artikelnummer
Friabilimeter	230 V, 50 Hz	50 W	400x265x270 mm	12 kg	1810 0000

Zubehör

Zubehör	Artikelnummer
Druckwalze	2810 0080
Antriebswalze	2810 0030
Siebtrommel	2810 0100
Dose mit Prüfmalz, 400 g	4898 0120
Dose mit offiziellem EBC-Prüfmalz	4898 0130

Getreideprober Hecto

Handliches Volumen-Messgerät

Bis zu fünfmal schneller als herkömmliche mechanische Bestimmungen

- Schüttdichte für Gerste, Hafer, Roggen und Weizen
- Robuste Bauart (Edelstahl), 0,5 Liter
- Einfache und leichte Bedienung
- Mobil einsetzbar und netzunabhängig
- Genaue Messwerte



Funktion

Abschneidemesser in das Chondrometer einschieben. Vorlaufkörper einsetzen und die Getreideprobe einfüllen. Abschneidemesser rasch herausziehen. Der Vorlaufkörper und das Getreide fallen in den unteren Teil des Chondrometers. Mit dem Abschneidemesser das Volumen exakt schneiden. Überschüssiges Getreide ausschütten und den Inhalt auf der kompakten Digitalwaage verwiegen. Anschließend erfolgt die Bestimmung der Schüttdichte (kg/hl) der einzelnen Getreidearten anhand der beiliegenden Vergleichstabelle. Besonders geeignet für Landwirte, Hochschulen und Feldversuche. Der Getreideprober Hecto entspricht nicht dem aktuellen Eichrecht in Deutschland!



Technische Daten

Produkt	Ausführung	Abmessungen Koffer	Gewicht mit Koffer	Artikelnummer
Getreideprober Hecto	mit Waage	425x340x115 mm	4,5 kg	1745 1000
Getreideprober Hecto	ohne Waage	425x340x115 mm	4,0 kg	1745 1001

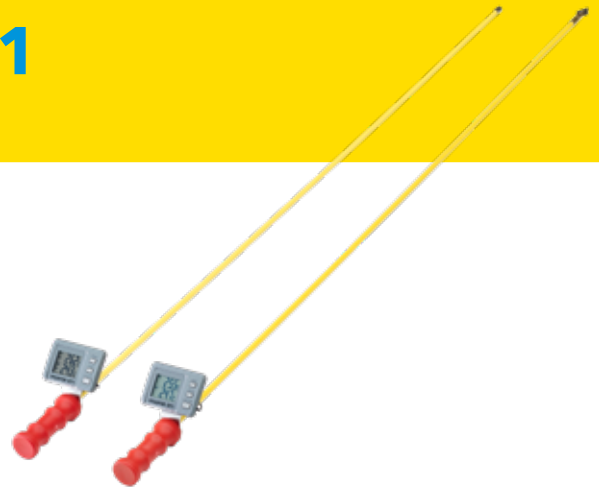


Temperaturmessstab GT 1

Temperatur im Schüttgut kontrollieren

Vielseitiger Helfer in der Landwirtschaft und in kleineren Getreidelagern

- Große LCD-Anzeige
- Temperatursensor in Messspitze und im Gehäuse
- Robuster Stab aus GFK, 0,5 m bis 2,8 m
- Kegel- oder Messerspitze
- Einfache und leichte Bedienung

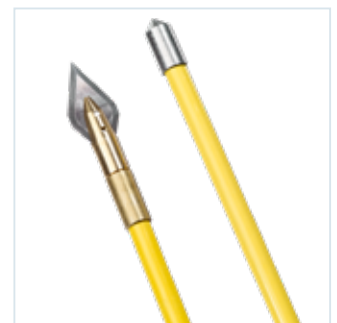


Anwendungsgebiet

Der Temperaturmessstab GT 1 ist für die Messung im Stapel in verschiedenen Tiefen und an der Oberfläche geeignet. Er besitzt zwei Temperatursensoren, einen in der Messspitze und einen im Displaygehäuse. Die Temperaturmessung liegt im Bereich von -10 °C bis +70 °C in losen landwirtschaftlichen Schüttgütern, wie Getreide, Silage, Kompost, Heu und Stroh.

Funktion

Den Temperaturmessstab GT 1 in das Schüttgut einbringen. Abwarten, bis sich die Temperatur von Schüttgutstapel und Sensor in der Messspitze angeglichen hat. Der genaue Temperaturwert kann an der Digitalanzeige des Displays bequem abgelesen werden. Der GT 1, GT 1-2 und GT 1-3 wird mit einer robusten Kegelspitze aus rostfreiem Edelstahl geliefert. GT 1S, GT 1H und GT 1-3H beinhalten eine aufschraubbare zweiteilige Messerspitze mit Messinghalter und langlebigem Qualitätsmesser aus gehärtetem und geschliffenem Edelstahl. Das Messer wird in einem separaten Etui geliefert und kann für den Transport abgeschraubt werden. Gewicht: 350 g bis 530 g je nach Modell; Stromversorgung: 1x1,5 V Batterie (AAA Micro)



Technische Daten

Modell	Produkte	Länge	Artikelnummer
GT 1	Getreide, Ölsaaten, Körner	1,5 m	1332 1102
GT 1-2	Getreide, Ölsaaten, Körner	2,0 m	1332 1108
GT 1-3	Getreide, Ölsaaten, Körner	2,8 m	1332 1103
GT 1S	Silage	0,5 m	1332 1105
GT 1H	Heu, Stroh, Kompost	1,5 m	1332 1106
GT 1-3H	Heu, Stroh, Kompost	2,8 m	1332 1107

GTM 800

Temperaturlogger für Lagerhallen

Der Standard für die Dokumentation im kleinen Getreidelager

- Speicher für bis zu 800 Messwerte
- Infrarot-Schnittstelle (seriell, RS232)
- Messzeitspeicher
- Einstellbare Grenztemperatur
- Für bis zu 200 Temperaturmessstäbe (kabelgebunden)



Funktion

GTM800 direkt über ein Kabel mit dem jeweiligen Temperaturmessstab verbinden. Position wählen und messen drücken. Bei Über- oder Unterschreitung des Grenzwerts warnt sofort ein akustisches Signal. Betroffene Temperaturwerte werden gekennzeichnet. Abruf der Temperaturen im Display. Drucken und Speichern der Messdaten mit Datum und Uhrzeit am PC. Mit dem GTM 800 können bis zu 200 Temperaturmessstäbe gemessen und gespeichert werden.



Messaufnehmer

Temperaturmessstäbe (kabelgebunden)



Detailliertes Angebot auf Anfrage.

Artikel

Modell	Artikelnummer
GTM 800	1336 0800

Zubehör

Zubehör	Artikelnummer
Bereitschaftstasche	1336 0100



DuoLine STAR

Temperatur-Messsystem

Schnelles und effizientes Management der Temperaturen in Silo und Lagerhalle

- Geringer Installationsaufwand
- Störsichere, zuverlässige Datenübertragung
- Große Kabellängen und hohe Funkreichweiten
- Busübertragung per Funk
- Flexibel, kompatibel und erweiterbar

Anwendungsgebiet

Die Temperatur im Getreidelager ist der wichtigste Indikator für die Veränderung der eingelagerten Qualität. Ansteigende Temperaturen weisen auf einen Befall mit Lagerschädlingen oder auf Feuchteprobleme hin. Das Temperatur-Messsystem DuoLine STAR (DLS) wird zur vollautomatischen Temperaturüberwachung von Getreidelagern eingesetzt und hilft so, Probleme frühzeitig zu erkennen und Entscheidungen über Maßnahmen zur Gesunderhaltung des eingelagerten Getreides zu treffen. Das Controlling von Kühlungs- oder Belüftungsmaßnahmen stützt sich unmittelbar auf die resultierenden Temperaturen.

Einfache Installation

Zur Erfassung der Temperaturen werden an mehreren Stellen im Silo oder der Lagerhalle Messaufnehmer angebracht. Die Messaufnehmer werden digital über eine Vierdraht-Busleitung mit einer Auswerteeinheit (tragbar, stationär, PC-Software) verbunden, so dass Temperaturprobleme rasch lokalisiert werden können. Optional kann ein Außensensor für Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Taupunkt angeschlossen werden. Der DLS Bus erlaubt eine schnelle und kostengünstige Montage. Der Installationsaufwand reduziert



sich auf ein Minimum, da nur vier Adern für die komplette Fernverkabelung erforderlich sind. DLS kann seriell und sternförmig installiert werden oder in Kombination aus beiden Varianten.

Das Temperatur-Messsystem DLS wird individuell auf Ihre Anforderungen angepasst. Sie haben Fragen und möchten weitere Informationen erhalten? Rufen Sie uns an oder schreiben eine E-Mail, wir helfen Ihnen gerne weiter!

Pfeuffer, DuoLine, HE, Granomat, Granolyser und Rakoraf sind eingetragene Marken der Pfeuffer GmbH.

DuoLine STAR mobile

Tragbares Temperatur-Messsystem

Handliches Messgerät für die Temperaturkontrolle in Getreidesilos und Lagerhallen

- Kombination von Silos und Lagerhallen
- Intuitive Bedienung
- Einfache Installation
- Infrarot-Schnittstelle
- Geeignet für den Einsatz in ATEX Zone 20/21



Anwendungsgebiet

Professionelle Unterstützung für die Dokumentation im Getreidelager. Schnelles und zuverlässiges Delegieren der nötigen Messdaten. Mit DLS mobile können die Temperaturen von bis zu 2x10 Silozellen mit Messgehängen und bis zu 200 Temperaturmessstäben (kabelgebunden) gemessen und gespeichert werden.

Funktion

DLS mobile mit Verbindungskabel am Anschlusskasten GT-DLS anschließen und Temperaturmessung der Siloanlage starten. Bei Überschreitung eines eingestellten Grenzwerts warnt sofort ein akustisches Signal. Betroffene Temperaturwerte werden gekennzeichnet. Rufen Sie die Temperaturen im Display ab, drucken oder speichern Sie die Messdaten am PC.

Messaufnehmer

Temperaturmessstäbe (kabelgebunden), Messgehänge mit Aufhängebügel oder Messgehänge mit Bodendose und Steuermodul



Detailliertes Angebot auf Anfrage.

Pfeuffer, DuoLine, HE, Granomat, Granolyser und Rakoraf sind eingetragene Marken der Pfeuffer GmbH.

Artikel

Modell	Artikelnummer
DuoLine STAR mobile	1336 0000
Zubehör	
Zubehör	Artikelnummer
Verbindungskabel DLS mobile - GT-DLS1/2	2236 0055
Bereitschaftstasche	1336 0100
Anschlusskasten GT-DLS1	2236 0001
Anschlusskasten GT-DLS2	2236 0002



DuoLine STAR mobile PLUS

Mobile Temperaturkontrolle im Getreidelager

- Kombination von Silos und Lagerhallen
- Intuitive Android® App
- Accesspoint mit Antenne
- Nachrüstbar für bestehende Installationen
- Langlebige Komponenten für minimierte Systemkosten



Anwendungsgebiet

Schnelles und zuverlässiges Delegieren von Messdaten. Die Temperaturkontrolle mit DLS mobile PLUS vereint den Nutzen einer flexiblen Lösung mit der vertrauten Hardware eines Smartphone oder Tablet. Die komplette Anlagenkonfiguration und Temperaturmessung erfolgt über die App. Das bewährte Bussystem sichert eine digitale Datenübertragung der Messdaten über den Accesspoint mit Antenne. Alle DLS Komponenten sind besonders langlebig und perfekt aufeinander abgestimmt. DLS mobile PLUS ist parallel einsetzbar mit bestehenden DLS medium/mobile Installationen, diese können zusätzlich mit Empfangseinheiten und Funkmessstäben ergänzt werden. Die App ist ausgelegt für Temperaturmessanlagen mit einer maximalen Anlagenkonfiguration von 2 Siloanlagen mit jeweils 22 Messgehängen, 3 Lagerhallen mit insgesamt 255 Funkmessstäben und ein Außenfeuchtesensor.

Funktionsumfang der App

Einrichten der Verbindung zum Accesspoint und zum vorhandenen WLAN, Konfiguration für Temperaturmessungen (Messgehänge), Temperaturabfragen (Funkmessstäbe) und Außenfeuchte (optionaler Feuchtesensor), Einstellen von Grenztemperaturen und kritischen Temperaturwerten, Start,



Stopp und Speichern einzelner Temperaturmessungen, Optische Alarmanzeige bei Grenzwertüberschreitungen, Grafische Temperaturverlaufsanzeige, Erzeugen von PDF-Protokollen zum Speichern, Drucken und E-Mail-Versand (erfordert gängige Standard-Apps)

Messaufnehmer

Funkmessstäbe mit Empfangseinheiten, Messgehänge mit Aufhängebügel oder mit Bodendose und Steuermodul

Detailliertes Angebot auf Anfrage.

Pfeuffer, DuoLine, HE, Granomat, Granolyser und Rakoraf sind eingetragene Marken der Pfeuffer GmbH.

Zubehör

Zubehör	Artikelnummer
Accesspoint für DLS mobile PLUS App	1337 1000
Lizenz für DLS mobile PLUS App	1337 1050
Stabantenne (Indoor, Reichweite bei Sichtverbindung ca. 50 m)	3299 4060
Richtantenne (Outdoor, Reichweite bei Sichtverbindung ca. 100 m)	3299 4012
Steuerleitung (Busleitung)	3234 3151



DuoLine STAR medium plus

Temperatur-Messsystem mit Touchpanel im Schaltschrank

Der schnelle Überblick für Silos, Boxen und Lagerhallen

- Touchscreen-Display mit moderner Bedienung
- Webserver-Zugriff für Messergebnisse, Temperaturverlauf und PDF-Protokolle
- Relaismodul für akustischen/optischen Alarm
- USB/LAN-Schnittstelle
- Staub-Ex-Zulassung nach ATEX, Zone 20/21

Funktion

Das intuitive Touch-Panel mit Alarm Relais und Webserver bietet den umfassenden Zugriff auf die Temperaturen in Silos und Lagerhallen. System zur Messung, Speicherung und Übertragung von bis zu 128 Temperaturmessgehängen, bis zu 1000 Funkmessstäben (mit Empfangseinheiten) und Außentemperatur- und Feuchtesensoren über die DuoLine STAR (DLS) Busleitung. Machen Sie sich am Schaltschrank oder bequem am PC ein schnelles, klares Bild über die Temperatursituation, prüfen Sie Trends, treffen Sie Entscheidungen und dokumentieren Sie transparent. Die Temperaturen werden farblich abgesetzt nach Temperatur, Kommastellen können wahlweise ein- oder ausgeblendet werden. Der Konfigurationswizard unterstützt bei der Zuordnung von Messgehängen und Funkmessstäben zu Silos, Lagerhallen und Boxen und schafft so die nötige Flexibilität. Vielfältige Features, wie Alarmübersichten, automatische Alarmierung per E-mail, Temperaturverläufe und PDF-Ausgabe machen DLS medium plus zu einem wichtigen Helfer bei der Getreidelagerung. Bei der Inbetriebnahme und im Servicefall erleichtern Analysetools die Fehlersuche und helfen bei der schnellen Behebung. DLS medium plus ist mit dem DuoLine Star System voll kompatibel. Bestehende Anlagen können so schnell auf den neuesten Stand der Technik gebracht werden.



Messaufnehmer

Funkmessstäbe mit Empfangseinheiten, Temperaturmessgehänge mit Aufhängebügel oder mit Bodendose und Steuermodul

Detailliertes Angebot auf Anfrage.

Pfeuffer, DuoLine, HE, Granomat, Granolyser und Rakoraf sind eingetragene Marken der Pfeuffer GmbH.

Artikel

Modell	Artikelnummer
DuoLine STAR medium plus bis 128 Steuermodule	1336 0600
DuoLine STAR medium plus extended bis 256 Steuermodule	1336 0610

Zubehör

Zubehör	Artikelnummer
Außentemperatur- und Feuchtesensor	2236 0700



DuoLine STAR link plus

Bus-Interface zur Datenabfrage für Prozesssteuerungen

Die minimalisierte Lösung für SPS-gesteuerte Getreidelager

- Direkter Zugriff auf den DuoLine STAR Bus
- Hutschienenmontage
- 24 V Stromversorgung
- Geeignet für ATEX Zone 20/21



Funktion

Der Buscontroller DLS link plus stellt die ATEX-gerechte Spannungsversorgung des DuoLine STAR Bus sicher und ist der Kommunikationspartner für die SPS. Über die SPS wird der Befehl „Messen ID“ abgesetzt. Die RS232-Schnittstelle nimmt den Befehl entgegen und sendet ihn in den DLS Bus. Das angesprochene Modul antwortet unmittelbar und überträgt die aktuellen Temperaturen. Mit DLS link plus können im Standard 128 Temperaturmessgehänge, 1000 Funkmessstäbe (über zusätzliche Empfangseinheiten) und Außentemperatur- und Feuchtesensoren ausgelesen werden. Ein optional erhältliches Erweiterungsmodul für weitere 128 Temperaturmessgehänge oder größere Kabellängen lässt sich die Bustopologie nahezu unbegrenzt ausbauen. Der Befehlssatz beinhaltet die schnelle Prüfung der Anwesenheit der Module am Bus, die Messung der Temperaturmessgehänge (max. 16 Sensoren), der Funkmessstäbe (max. 4 Sensoren) sowie der Außentemperatur- und Feuchtesensoren. Die ermittelten Daten können direkt für die Anlagenvisualisierung in einem übergeordneten Prozessleitsystem (SPS, WinCC, SCADA) verarbeitet werden. Durch die Hutschienen-Bauform ist der Buscontroller in nahezu jeder Umgebung sehr einfach zu integrieren.



Detailliertes Angebot auf Anfrage.

Pfeuffer, DuoLine, HE, Granomat, Granolyser und Rakoraf sind eingetragene Marken der Pfeuffer GmbH.

Artikel

Modell	Artikelnummer
DuoLine STAR link plus Grundmodul (128 Module)	1336 2000
DuoLine STAR link plus extended Erweiterungsmodul (256 Module)	1336 2010
Weitbereichsnetzteil	3250 8036

Zubehör

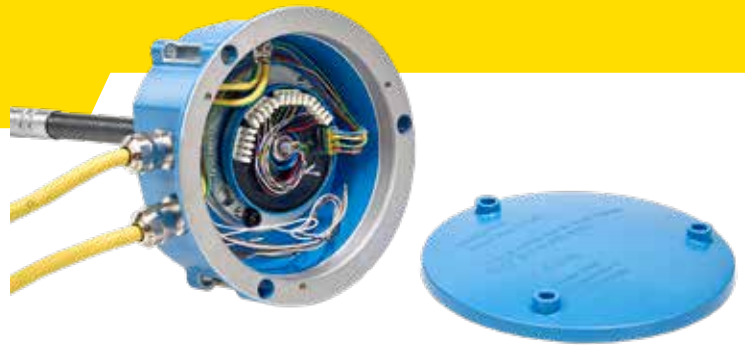
Zubehör	Artikelnummer
Außentemperatur- und Feuchtesensor	2236 0700

Messgehänge

Messaufnehmer für Beton- und Stahlsilos

Temperatursensoren zu den Messsystemen DuoLine STAR

- Geeignet für den Einsatz in ATEX Zone 20/21
- Aufhängebügel oder Bodendose
- Bis zu 15 Temperatursensoren in einer Messleitung
- Messleitung maximale Länge: 60 m

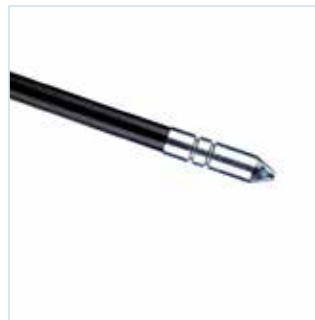


System

Für die Erfassung von Temperaturen in verschiedenen Höhen in einem herkömmlichen Getreidesilo wird an einer oder mehreren Stellen im Silo je ein Messgehänge angebracht. Ein Messgehänge besteht aus einem Messgehängekopf, Steuermodul, Hohlseil mit Messleitung und Kegelspitze. Das Steuermodul ist werkseitig vorverdrahtet. An das Temperatur-Messsystem DLS können standardmäßig bis zu 128 Messgehänge (optional 256 Messgehänge bzw. 512 Messgehänge) angeschlossen werden.

Varianten

Hochlastmessgehänge mit Aufhängebügel zur Montage an Trägern, Laufstegen und Dachverstrebrungen.
Hochlastmessgehänge mit Bodendose zur Montage auf dem Silodach oder zum Verguss in der Betondecke. Die Bodendose ist ein staubdichtes Gehäuse, das den Messgehängekopf mit rundem Steuermodul aufnimmt. Anstelle einer Bodendose kann ein Verteilerkasten zur Aufnahme eines runden bzw. eckigen Steuermoduls eingesetzt werden. In einem größeren Verteilerkasten können mehrere Steuermodule untergebracht werden. Zusätzlich gibt es Verteilerkästen für Busleitungen.



Pfeuffer, DuoLine, HE, Granomat, Granolyser und Rakoraf sind eingetragene Marken der Pfeuffer GmbH.

Artikel

Modell	Artikelnummer
Messgehänge Aufhängebügel, 10 m, 6 Messstellen	1357 0310
Messgehänge Aufhängebügel, 20 m, 6 Messstellen	1357 0620
Messgehänge Bodendose, 10 m, 3 Messstellen	1359 0310
Messgehänge Bodendose, 20 m, 6 Messstellen	1359 0620

Zubehör

Zubehör	Artikelnummer
Verteilerkasten	2236 0003
Bodendose, Betonsilo	2136 8203
Bodendose, Stahlsilo	2136 8204
Steuerleitung (Busleitung)	3234 3151



Funkmessstab

Datenübertragung via Funk an eine Empfangseinheit

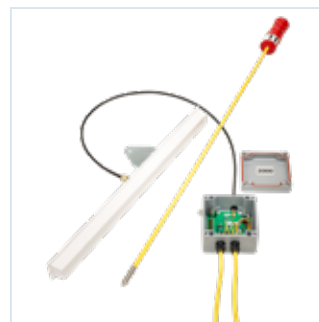
Für die Messsysteme DuoLine STAR

- Hohe Reichweite
- 4 Messungen pro Stunde
- Batterielebensdauer: >5 Jahre (einfacher Wechsel)
- Voll kompatibel mit bestehenden Anlagen
- Bis zu 255 Funkmessstäbe je Anlage



System

Funkmessstäbe können mit bis zu vier Temperatursensoren ausgestattet werden. Das flexible GFK-Material und der ergonomisch geformten Handgriff des Funkmessstabs erleichtern das Einbringen in das Schüttgut. Zur Funktionskontrolle ist im Handgriff eine LED integriert, die bei der Messung blinkt. Störende Kabel, die ausgerollt und wieder weggeräumt werden müssen, entfallen. Eine Zuordnung von Messstäben zu Empfangseinheiten ist nicht erforderlich. Die Empfangseinheit der Lagerhalle meldet die erkannten Funkmessstäbe und der Bediener zieht diese in der PC-Software DLS soft per drag & drop an den Einsatzort im Anlagenplan. Der Abstand der Messstäbe kann variiert werden. Die Funkmessstäbe senden die Messdaten (Temperaturen, ID-Nummer und Batteriestand) alle 15 Minuten an eine Empfangseinheit. Die Empfangseinheit erkennt die zugeordnete ID-Nummer und ist über das DLS Buskabel mit dem DLS soft Gateway verbunden. Bei der Abfrage durch die PC-Software DLS soft werden immer die aktuellen Messdaten übertragen. Eine Empfangseinheit deckt mit der mitgelieferten Antenne einen Bereich von ca. 40x100 m ab.



Pfeuffer, DuoLine, HE, Granomat, Granolyser und Rakoraf sind eingetragene Marken der Pfeuffer GmbH.

Artikel

Modell	Artikelnummer
Funkmessstab, 2 m, 2 Sensoren	1337 0202
Funkmessstab, 10 m, 4 Sensoren	1337 0410

Zubehör

Zubehör	Artikelnummer
Empfangseinheit (Receiver)	1337 0000
Steuerleitung (Busleitung)	3234 3151

Temperaturmessstab

Messaufnehmer für Flachlager, Lagerhallen und Boxen

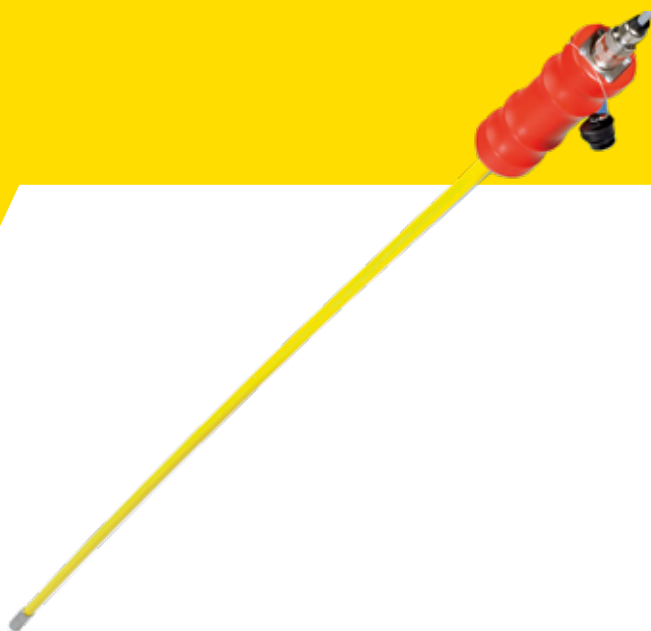
Für die Messsysteme DuoLine STAR mobile, medium und GTM 800

- Robuste Bauweise
- Hohe Flexibilität
- Bis zu 4 Temperatursensoren
- Schütthöhe max. 12 m
- Verfügbar bis 10 m Länge

System

Temperaturmessstäbe können mit bis zu vier Temperatursensoren ausgestattet werden. Das flexible GFK-Material und der ergonomisch geformte Handgriff des Messstabs erleichtern das Einbringen in das Schüttgut. Die Messstäbe werden beim Beschicken der Lagerhalle Zug um Zug gesetzt bzw. nach dem Befüllen eingebracht. Der Abstand der Messstäbe kann variiert werden. Am Handgriff befindet sich eine 5-polige DIN-Buchse zum Anschluss des Messkabels zur Datenübertragung der Messwerte.

Pfeuffer, DuoLine, HE, Granomat, Granolyser und Rakoraf sind eingetragene Marken der Pfeuffer GmbH.



Artikel

Modell	Artikelnummer
Temperaturmessstab, 2 m, 2 Sensoren	1332 0202
Temperaturmessstab, 10 m, 4 Sensoren	1332 0410

Zubehör

Zubehör	Artikelnummer
Kabel zur Messstabverbindung 5 m	2233 0105
Kabel zur Messstabverbindung 25 m	2233 0125



IHRE ANSPRECHPARTNER

VERTRIEB IN DEUTSCHLAND



Günter Droll
g.droll@pfeuffer.com
Tel. +49 9321 9369-16



Marion Will
m.will@pfeuffer.com
Tel. +49 9321 9369-11



Oliver Krist
o.krist@pfeuffer.com
Tel. +49 9321 9369-13

VERTRIEB IM AUSLAND



Karin Bornkessel
k.bornkessel@pfeuffer.com
Tel. +49 9321 9369-12



Stephanie Knoll
s.knoll@pfeuffer.com
Tel. +49 9321 9369-24



Anne Frank
a.frank@pfeuffer.com
Tel. +49 9321 9369-21

Pfeuffer: Technologie für professionelle Qualitätsbewertung

Als international agierender Spezialist für Probenahme- und Getreidemesstechnik verfügen wir über mehr als 75 Jahre Erfahrung in Ausrüstungen für Landwirtschaft, Handel, Mühlen, Mischfutterwerke, Saatzucht, Mälzereien und Brauereien. Unser Produktportfolio deckt das gesamte Feld der Getreidequalitätskontrolle ab. Die vertikale Integration unseres Unternehmens – von der Entwicklung und Fertigung über den Vertrieb bis hin zur Instandhaltung der Systeme – bietet Ihnen höchste Qualität, Präzision und Investitionssicherheit.

Sie haben Fragen und möchten weitere Informationen erhalten?
Rufen Sie uns an oder schreiben eine E-Mail, wir helfen Ihnen gerne weiter.



Die Qualitätssicherung unserer Konstruktion, Entwicklung und Produktion ist nach ISO 9001:2015 zertifiziert.



Wir entwickeln, konstruieren und fertigen alle unserer Produkte und Systeme im eigenen Haus.

PFEUFFER GMBH

Flugplatzstraße 70
97318 Kitzingen, Germany

info@pfeuffer.com
www.pfeuffer.com

Telefon +49 9321 9369-0