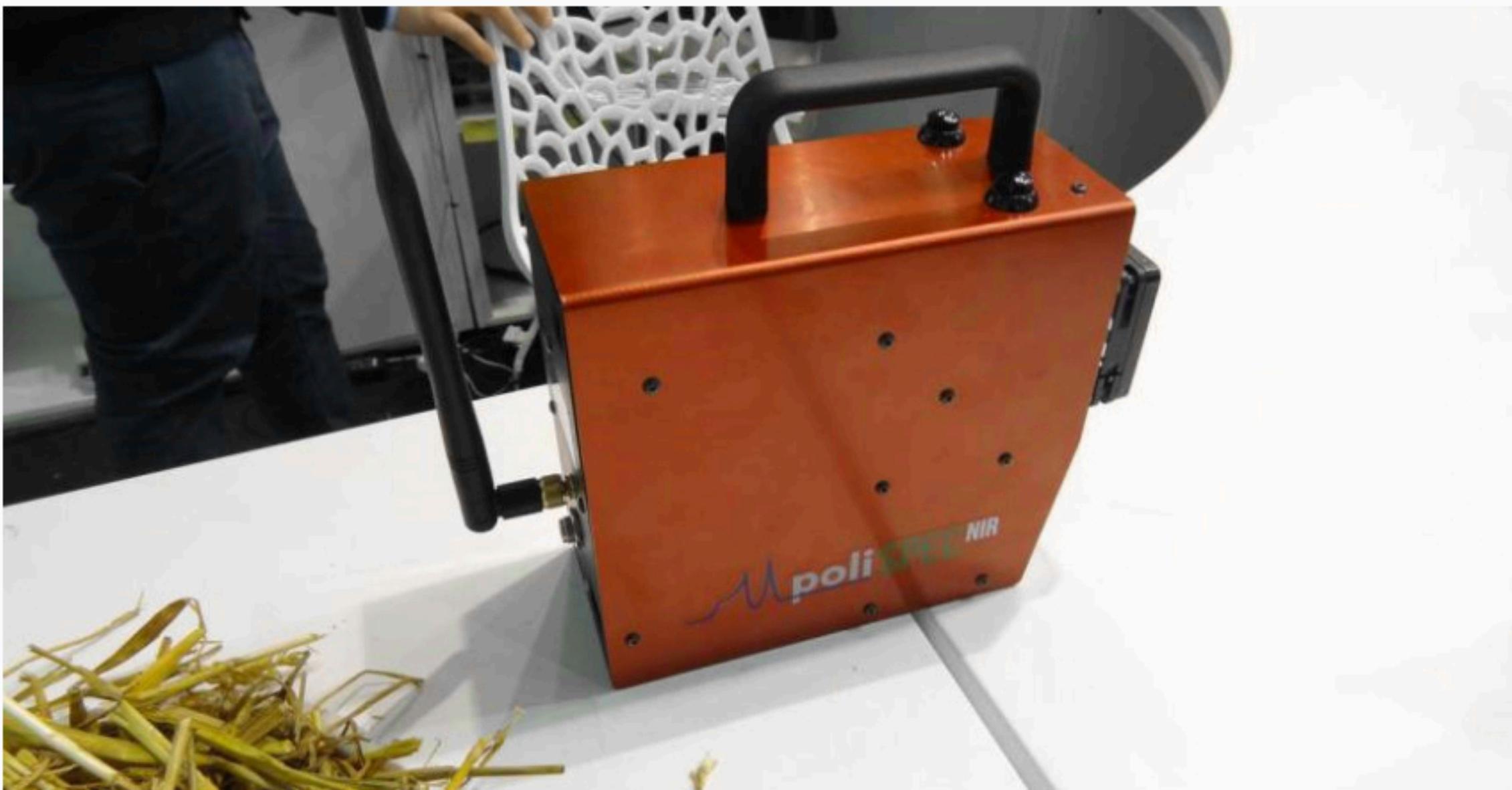


SIMA : Faresin amène un laboratoire à la ferme



Il est évident que pour alimenter suffisamment et correctement son élevage, il faut lui donner les bonnes rations avec les bonnes propriétés. C'est pour améliorer ces performances et pour faciliter le travail des éleveurs que Faresin a créé le PoliSpec Nir en partenariat avec ITPhotonics et l'a présenté au Sima 2015.

Le principe est simple mais la machine sophistiquée. Un NIR (pour Near Infra Red) est un spectroscope proche infra-rouge servant à analyser la qualité des produits. Vous pourrez ainsi créer un aliment optimisé et homogène, PoliSpec évaluant la substance sèche, la fibre, l'humidité, les lipides, la protéine brute...etc.

Petit mais costaud

Une fois l'analyse effectuée, le boîtier peut aussi être branché sur des mélangeuses Faresin, le petit boîtier transportable pouvant intervenir en temps réel sur les systèmes de production. Le PoliSpec continuera à contrôler le contenu de la mélangeuse afin que vous puissiez ajuster votre préparation en fonction des résultats. L'ensemble des données sont ainsi récupérées et stockées afin d'obtenir des résultats clairs et suivre l'évolution de la nutrition animale.

Sa petite taille cache bien sa puissance. C'est le seul NIR portable équipé d'un système de refroidissement permettant de faire des mesures stables. Son capteur optique a été étudié pour prendre la mesure de tout type de produits, même en mouvement et non homogènes. Le PoliSpec offre une très bonne maniabilité avec ses 1,5kg et 18cm de haut, vous pourrez le transporter partout et recevoir en temps réel les données générées sur votre ordinateur ou tablette.

Il sera un excellent allié pour faciliter votre travail et pour augmenter votre rendement de lait et de viande.