...и и теста Brabender FarinoGraph

Описание Анализатор муки и теста Brabender FarinoGraph

Анализатор муки и теста Brabender FarinoGraph. Brabender FarinoGraph определяет водопоглощение муки и реологические свойства теста. Он учитывает ключевые национальные и международные стандарты, такие как ICC, AACCI и ISO.

Он обеспечивает уверенность в качестве зерна, муки и теста по всей цепочке создания стоимости с помощью общепризнанного языка: единицы Brabender/FarinoGraph (BU/FU).

Программное обеспечение MetaBridge задает стандарт в отрасли и обеспечивает интуитивно понятное управление прибором, используя при этом возможности уникальных функций, таких как прогнозирование и корреляционные кривые. Доступ к измерениям с любого устройства в любое время, будь то мобильные устройства или ноутбук, облегчает обмен данными с коллегами и сторонними системами.

Особенности и преимущества

1. Стандарты: соединяя мир муки. Brabender FarinoGraph, впервые утвержденный более 60 лет назад, охватывает все основные национальные и международные стандарты на муку, водопоглощение и реологию теста. Это обеспечивает уверенность в качестве зерна, муки и теста по всей цепочке создания стоимости, а также общение на всемирно признанном языке анализа муки: единицы Brabender/FarinoGraph (BU/FU). Кроме того, FarinoGraph является важным связующим звеном между мукомольной и хлебопекарной промышленностью
   - Соответствие стандартам для обеспечения надежного качества продукции
   - Фариографы/брабендеры соединяют деловых партнеров
2. MetaBridge: ваш помощник в контроле качества муки. MetaBridge, операционное программное обеспечение прибора, — это ваш путь к оптимизированному внедрению стандартов и контролю качества муки в режиме реального времени. Программное обеспечение на основе браузера выводит ваши измерения и управление данными на уровень, обеспечивая точность и соответствие нормативным требованиям
   - Доступ к измерениям с любого устройства, даже на ходу
   - Подключение нескольких приборов для бесперебойного потока данных
   - Обменивайтесь данными с коллегами или системами, такими как LIMS и ERP
3. Гибкость анализа муки: насадки для смесителей, модули. Обеспечьте уровень гибкости анализа муки с помощью ассортимента насадок для смесителей и передовых модулей. Выберите подходящий смеситель в зависимости от сферы вашего бизнеса: от небольшого смесителя на 10 г в качестве раздатчика до стандартного смесителя S300 в качестве мельника/пекаря. Реально измеряйте вязкость бисквитных масс в течение всего процесса взбивания, твердость зерна или солода. Независимо от того, работаете ли вы в промышленности, в научно-исследовательских и опытно-конструкторских работах или в селекции, мы поможем вам
   - Смеситель для любого размера образца
   - Специализированное навесное оборудование для различных областей применения
   - Автоматическое прецизионное титрование воды с модулем AquaInject
4. Доступ к расширенным функциям программного обеспечения для оптимального анализа муки. Используйте надстройку корреляций MetaBridge, чтобы сравнивать множество измерений, получать полное представление о ваших материалах и отслеживать качество муки в режиме реального времени с помощью эталонных кривых. Надстройка EvaluationEditor позволяет определять собственные точки оценки. Автоматизируйте создание кривой титрования и обеспечьте остановку измерений при достижении точек оценки фариограммы. Прогнозирование кривых на основе искусственного интеллекта удваивает скорость измерений, а предустановленные настройки, снижающие количество ошибок, оптимизируют рабочий процесс
   - Надстройки кривых для быстрого сравнения в соответствии со спецификациями и вне спецификаций
   - Программные дополнения для индивидуальной оценки данных
   - Автоматическое титрование воды и индивидуальные настройки дозирования
5. 3-фазная система: совершенствуйте анализ муки и теста. Знаменитая 3-фазная система Brabender представляет собой многофункциональную систему, которая имитирует весь процесс выпечки. Brabender FarinoGraph дает представление о водопоглощении и поведении при замешивании. ExtensoGraph проверяет свойства растяжения и обработки, гарантируя, что ваше тесто соответствует самым высоким стандартам. Амилограф-E является очевидным выбором для анализа желатинизации и активности ферментов
   - Три инструмента для принятия решений на основе данных для тонкой настройки вашей муки
   - Соответствие всем основным национальным и международным стандартам
   - Наиболее полное комплексное решение для муки и теста
6. Взлом кода муки: важнейшие идеи Farinogram. Фариограмма показывает качественные характеристики муки. Он охватывает следующие параметры: водопоглощение (WA): чем больше воды мука может впитать, тем выше выход теста. Это имеет решающее значение для использования муки по назначению. Стабильность теста (S): чем дольше стабильность теста, тем выше устойчивость к брожению и замесу. FarinoGraph Quality Number (FQN): его можно использовать для описания характеристик муки всего одной цифрой. Время развития теста (ДДТ): описывает время от начала добавления воды до достижения максимальной консистенции. Степень размягчения (DS): рассчитывается через 12 минут после того, как тесто достигнет максимальной консистенци

Характеристики Анализатор муки и теста Brabender FarinoGraph

Параметр	Значение
Скорость	От 0 мин$^{-1}$ до 200 мин$^{-1}$

Параметр	Значение
Вращающий момент	28 Н·м
Основные соединения	- 230 В (184...264 В) +N+PE / 50/60 Гц (45...66 Гц) / 4,3 А; 1 кВт - 115 В (88...126 В) +PE / 50/60 Гц (45...66 Гц) / 8,7 А; 1 кВт
Размеры (Ш × В × Г)	430 мм × 630 мм × 740 мм
Вес	- Без мерной мешалки: 56 кг - С мерной мешалкой S 300: 74 кг
Интерфейсы	4 порта USB, 1 разъём HDMI, 2 порта LAN

Комплектация Анализатор муки и теста Brabender FarinoGraph

- Анализатор муки и теста
- Руководство по эксплуатации
- Гарантийный талон
- Упаковка

© 2012-2025, ЭСКО
Контрольно измерительные приборы и оборудование

ТЕЛЕФОН В МОСКВЕ
+7 (495) 258-80-83