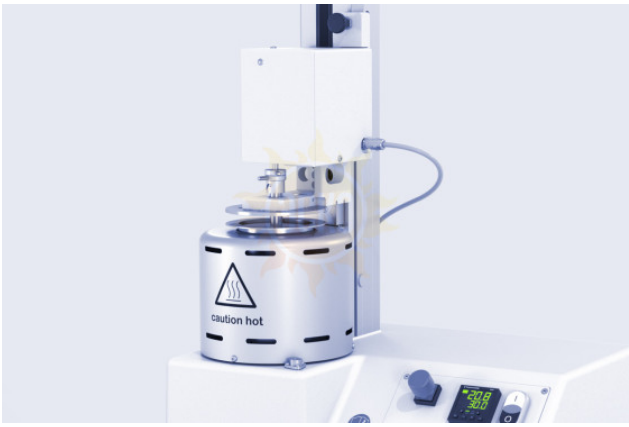
Вискозиметр для муки: амилограф Brabender-E



Описание Стандартный вискозиметр для муки: амилограф Brabender-E

Стандартный вискозиметр для крахмала Brabender Viscograph-E
Brabender Viscograph-E — это признанный в отрасли прибор для анализа крахмала и оценки активности ферментов в соответствии с международными стандартами ICC, ISO и AACCI. Он обеспечивает полную визуализацию процесса желатинизации крахмала и имитирует реальные условия выпечки, что делает его незаменимым инструментом в пищевой промышленности, особенно в хлебопечении.

Устройство оснащено интеллектуальной системой нагрева с возможностью регулировки и обеспечивает измерение температуры непосредственно на образце. Благодаря технологии MetaBridge вы получаете доступ к данным в режиме реального времени с любого устройства, что значительно упрощает контроль качества и принятие решений.

Соответствие мировым стандартам
Brabender Viscograph-E полностью соответствует международным стандартам ICC, ISO и AACCI, что делает его универсальным инструментом для лабораторий по всему миру. Использование всемирно признанных единиц измерения Брабендера (BU/AU) облегчает коммуникацию между участниками отрасли.

Имитация реальных условий выпечки
Постепенное и точно контролируемое нагревание от 30 °C до температуры желатинизации с шагом 1,5 °C/мин (регулируется от 0,1 до 3,0 °C/мин и до 4,0 °C для специальных применений) обеспечивает точное воспроизведение условий выпечки, исключая повреждение крахмала и повышая точность анализа.

Максимальная точность измерений
Измерение температуры осуществляется прямо на образце, что устраняет температурные колебания и обеспечивает точность данных. Надежность анализа повышается благодаря регулярной самокалибровке устройства.

MetaBridge: Умное управление данными
Программное обеспечение MetaBridge обеспечивает доступ к результатам в любое время с любого устройства. Вы можете легко интегрировать несколько приборов, просматривать и делиться данными, а также получать важные аналитические отчёты. Это особенно важно для оптимизации рабочих процессов и быстрого принятия решений.

Никаких расходников
Конструкция без одноразовых материалов и детали из нержавеющей стали способствуют сокращению отходов и упрощают очистку, снижая затраты на обслуживание.

Комплексный анализ
Диаграмма с несколькими точками оценки позволяет глубже понять свойства муки и крахмала. Это помогает точнее настраивать производственные процессы и повышать качество продукции.

Характеристики Стандартный вискозиметр для муки: амилограф Brabender-E

Параметр	Значение
Подключение к сети	1×230 В; 50/60 Гц + N + PE; 2,8 А 115 В; 50/60 Гц + PE; 5,6 А
Скорость нагрева	Стандарт: 1,5 °C/мин Регулируется от 0,1 °C/мин до 3,0 °C/мин
Объем образца	Около 550 мл
Скорость вращения	Стандарт: 75 мин$^{-1}$ Регулируется от 0 мин$^{-1}$ до 300 мин$^{-1}$
Размеры (Ш × В × Г)	490 мм × 890 мм × 400 мм
Масса	Около 30 кг