



АНАЛИЗАТОР КОЛИЧЕСТВА ПОВРЕЖДЕННОГО КРАХМАЛА В МУКЕ Y41



Преимущества:

- Прост в эксплуатации
- Быстрое выполнение анализа (менее 10 минут)
- Надежность результатов
- Автоматическое выполнение анализа
- Амперометрический метод
- Без добавления ферментов
- Управление осуществляется непосредственно через сенсорный экран
- Занимает мало места на рабочем столе



АНАЛИЗАТОР КОЛИЧЕСТВА ПОВРЕЖДЕННОГО КРАХМАЛА В МУКЕ - Y41



Работа прибора основана на амперометрическом методе анализа поврежденного крахмала в образце муки. Прибор измеряет количество йода поглощаемого гранулами крахмала в специально приготовленной суспензии. Для анализа достаточно 1г муки и около 7 минут. Йод генерируется специальным датчиком, а результаты поглощения выдаются в процентах. Чем больше поглощается йода, тем сильнее поврежден крахмал.

Технические характеристики:

Размеры : 350 мм x 400 мм x 280 мм;

Электропитание: 220 V, AC, 50-60 Гц;

Вес нетто : 12 кг

Основные области применения:

- Контроль качества муки;
- Контроль правильности настройки роликов мельниц;
- Улучшение выхода теста путем подбора оптимального соотношения водопоглощения;
- Подбор толщины теста;
- Оптимизация объема, цвета и срока хранения хлебопекарского продукта;



YUCEBAS MACHINERY ANALYTICAL EQUIPMENTS INDUSTRY

Фабрика :Fatih Mahallesi 451 Sokak No : 6

Helvacı / Aliğa / İZMİR / TURKEY

Тел : + 90 232 627 90 07 - Факс : + 90 232 627 90 08

www.yucebasmakine.com.tr

info@yucebasmakine.com.tr