ФАРИНОГРАФ С СИСТЕМОЙ АВТОМАТИЧЕСКОГО ДОЗИРОВАНИЯ - Y38



Преимущества:

- Прост в эксплуатации, имеет надежную конструкцию
- Система автоматического дозирования воды управляется посредством компьютера
- Сохранение данных и результатов в ПК
- Наличие интегрированного компьютера, что делает возможным подключение к сети Intranet
- Не требующее усилий обновление программного обеспечения с помощью удаленного доступа
- Предохранительное устройство на крышке миксера
- Точность дозирования воды < 0.1 %
- Понятное пользователю многоязычное программное обеспечение
- Определение реологических свойств муки

YUCEBAS MACHINE ANALYTICAL EQUIPMENT INDUSTRY

LCEBAS MACHINERY

YUCEBAS MACHINE ANALYTICAL EQUIPMENT INDUSTRY

ФАРИНОГРАФ С СИСТЕМОЙ АВТОМАТИЧЕСКОГО ДОЗИРОВАНИЯ ҮЗВ

Прибор используется для определения широкого спектра данных о замешивающих и хлебопекарных свойствах муки. Сопротивление теста перемешивающим лопаткам в момент замеса зависит от качества муки, в этот период замеса теста и определяются свойства муки. Прибор оснащен встроенным промышленным ПК и программным обеспечением, управляется напрямую через сенсорный экран. Имеющаяся система дозирования воды также контролируется посредством сенсорного экрана. Все характеристики теста измеряются, рассчитываются и вносятся в ПК прибора. Результаты отображаются на экране. График сохраняется в компьютере в формате PDF.

Технические характеристики:

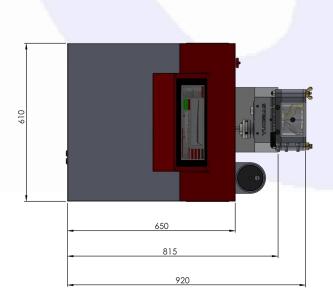
Размеры: 360 мм x 650 мм x 490 мм

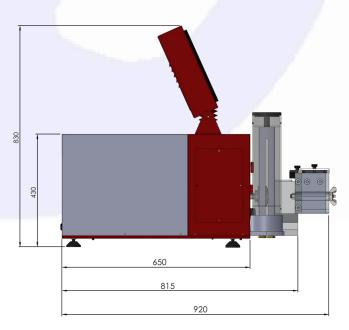
Электропитание : 220 V 50 - 60 Hz

Вес нетто : 126 кг

Миксер: 300 г.—стандартный, 50 г.— опция

Скорость миксера: 63 мин-1







YUCEBAS MACHINE ANALYTICAL EQUIPMENT INDUSTRY

Показатели, определяемые анализатором муки:

- Водопоглотительная способность (%).
- Время тестообразования (мин.).
- Стабильность теста (мин.).
- Уровень смягчения на 10й, 12й и 20й минутах (В.U.).
- Коэффициент качества муки.

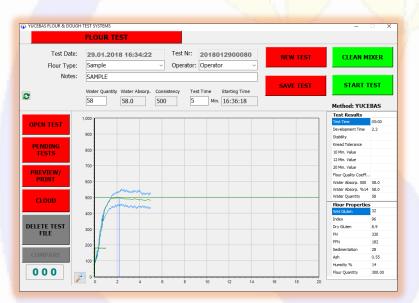


График 5-ти минутного анализа







YUCEBAS MACHINE ANALYTICAL EQUIPMENT INDUSTRY

Recommended Instruments for Flour Testing Device



ТАНК ДЛЯ ГОРЯЧЕЙ И ХОЛОДНОЙ ВОДЫ - Ү14.1



АНАЛИЗАТОР ТЕСТА (ЭКСТЕНСОГРАФ) - Y03



МЕЛЬНИЦА ДЛЯ ПОМОЛА УВЛАЖНЕННОЙ ПШЕНИЦЫ Ү18



ЛАБОРАТОРНЫЙ ОЧИСТИТЕЛЬ ОТРУБЕЙ - Y19

МИКСЕР ДЛЯ УВЛАЖНЕНИЯ ПШЕНИЦЫ - Y21



YUCEBAS MACHINE ANALYTICAL EQUIPMENTS INDUSTRY

Factory: Fatih Mahallesi 451 Sokak No: 6

Helvacı / Aliağa / İZMİR / TURKEY

Tel: +90 232 627 90 07 - Fax: +90 232 627 90 08

www.yucebasmakine.com.tr info@yucebasmakine.com.tr