



РЕОЛАБ - Y54



Преимущества:

- Прост в эксплуатации & Надежная конструкция
- Система автоматическая дозирования воды контролируется посредством сенсорного экрана
- Наличие интегрированного компьютера, что делает возможным подключение к сети Intranet
- Возможность обновления программного обеспечения через удаленный доступ & Калибровка посредством удаленного доступа
- Определение реологических свойств муки, качества клейковины и крахмала
- Понятное пользователю многоязычное программное обеспечение
- Посредством профайлера результаты анализа представляются как индексы водопоглощения, стабильности теста при замеса, качества клейковины +, вязкости, активности амилазы, ретроградации.



РЕОЛАБ

Реолаб измеряет характеристики теста в процессе замеса, а также определяет качество белка и крахмала при нагреве. Сопротивление теста перемешивающим лопаткам анализируется в зависимости от качества муки, основываясь на времени замеса и нагрева. Управление прибором осуществляется через встроенный ПК с сенсорным экраном и программным обеспечением. Все свойства теста измеряются, вычисляются и сохраняются здесь же. Прибор оснащен собственной системой автоматического дозирования для подачи воды во время анализа.

Технические характеристики :

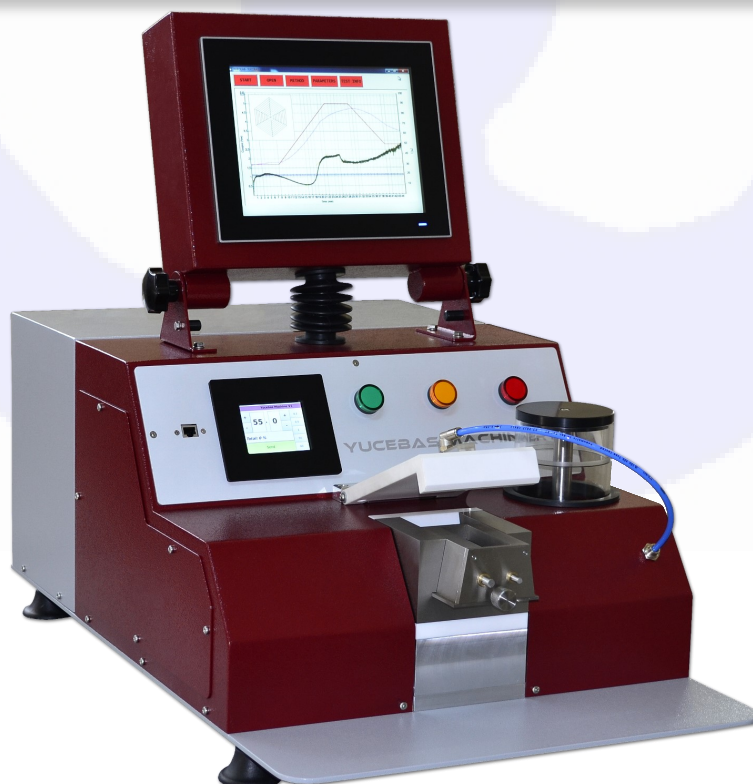
Размеры (В x Д x Ш) : 350 мм x 800 мм x 500 мм

Электропитание : 220 V 50 - 60 Hz

Вес нетто : 80 кг

Миксер : Миксер из нержавеющей стали для образцов не более 50 г., оснащенный перемешивающими лопатками.

Точность дозирования воды: < 0.02 мл



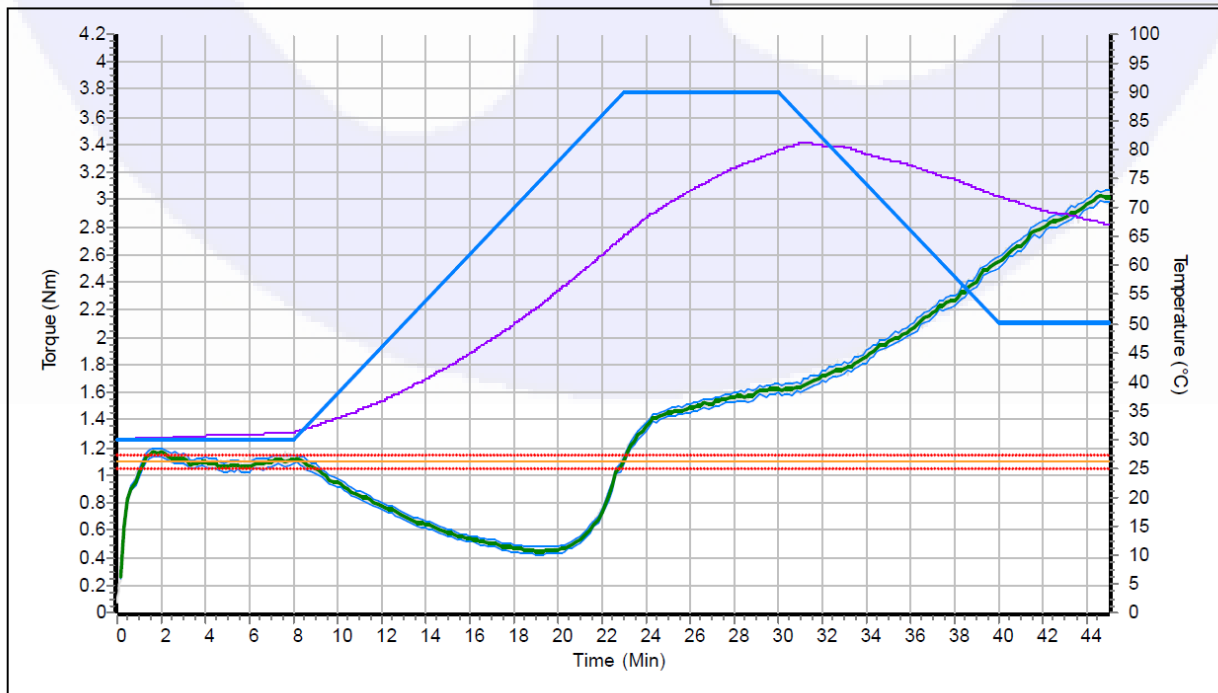
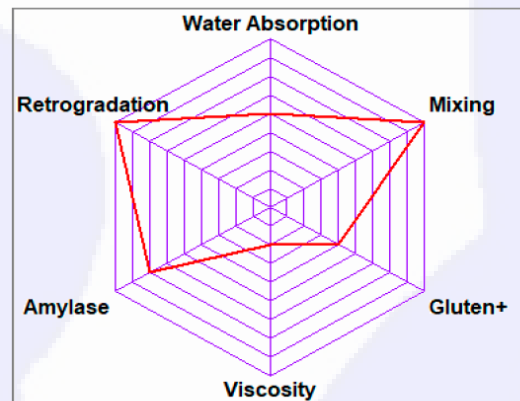


Показатели, определяемые прибором Реолаб

- Водопоглощение (%)
 - Время расстойки теста (в минутах)
 - Стабильность теста (в минутах)
 - Смягчение теста
 - Качество белка
 - Желатинизация крахмала
 - Активность амилазы
 - Ретроградация крахмала
- Автоматическая настройка температуры миксера и температуры дозируемой воды.
- Возможность создания собственных методов анализа посредством изменения настроек замеса и/или нагрева/охлаждения.
- Сохранение результатов в компьютере прибора
- Возможность сохранения результатов анализа в форматах PDF или xls.

	Time (Min)	Torque (Nm)	Dough (°C)	Amplitude (Nm)	Stability (Min)
C1	01:59	1.168	30.3	0.061	08:30
CS	08:00	1.112	31.2		
C2	18:59	0.448	52.6		
C3	23:00	1.167	65.3		
C4	30:00	1.617	80		
C5	45:00	3.023	67.2		

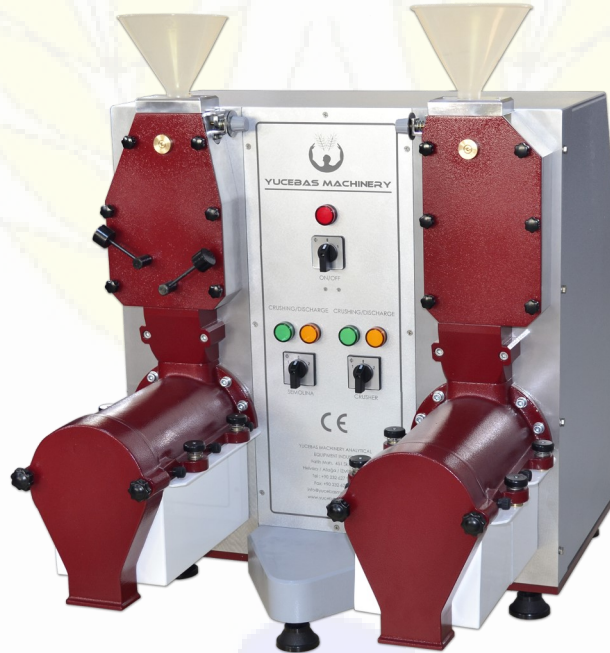
Aα	-0.058	Nm/Min
Bβ	0.133	Nm/Min
Гγ	0.052	Nm/Min





YUCEBAS MACHINERY ANALYTICAL EQUIPMENT INDUSTRY

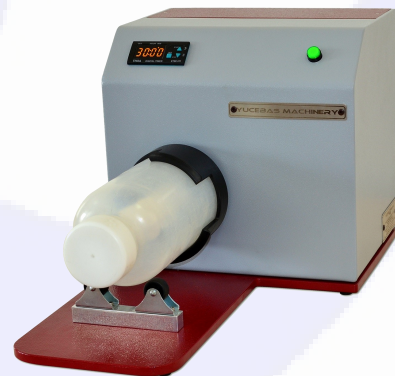
Рекомендуемые приборы для РЕОЛАБ



МЕЛЬНИЦА ДЛЯ ПОМОЛА УВЛАЖНЕННОЙ ПШЕНИЦЫ Y18



ТАНК ДЛЯ ГОРЯЧЕЙ И ХОЛОДНОЙ ВОДЫ - Y14.1



МИКСЕР ДЛЯ УВЛАЖНЕНИЯ ПШЕНИЦЫ - Y21

YUCEBAS MACHINERY ANALYTICAL EQUIPMENTS INDUSTRY

Factory :Fatih Mahallesi 451 Sokak No : 6

Helvacı / Aliğa / İZMİR / TURKEY

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

www.yucebasmakine.com.tr

info@yucebasmakine.com.tr

