

ΦΑΡΙΝΟΓΡΑΦΟΣ BRABENDER GmbH & Co KG ΜΟΝΤΕΛΟ Farinograph -TS

Ποιοτικός έλεγχος αλεύρου σε νέα διάσταση

Ο αξιόπιστος και με επαναληψιμότητα, προσδιορισμός της ποιότητας του αλεύρου και τα χαρακτηριστικά επεξεργασίας του είναι μια βασική απαίτηση στις βιομηχανίες αλευρόμυλων και αρτοποιίας για τη διασφάλιση ιδανικών και ομοιόμορφων ποιοτήτων αλεύρου για πολλαπλή αρτοποιία και παραγωγή ζυμαρικών.

Το όργανο αποτελείται από τη μονάδα κίνησης με συνεχή έλεγχο ταχύτητας και ένα συνδεδεμένο ζυμωτήριο μέτρησης για την ανάμειξη της ζύμης προς έλεγχο.



Εφαρμογή - Ο Φαρινογράφος δείχνει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του αναλυόμενου αλεύρου.

Απορρόφηση σε νερό

- Όσο περισσότερο νερό ένα αλεύρι μπορεί να απορροφήσει για μια ορισμένη συνοχή, τόσο μεγαλύτερη και η απόδοση ζύμης ανά σακί αλεύρι.
- Υψηλότερη τιμή αλεύρου λόγω ιδανικής απορρόφησης σε νερό
- Οικονομία χρόνου στην παραγωγή λόγω σταθερής απορρόφησης σε νερό

Χρόνος Ανάπτυξης ζύμης

- Ιδανικός χρόνος ανάμειξης για ιδανικές ζύμες
- Πιο αποτελεσματικός χρόνος και ρυθμίσεις ανάμειξης
- Διασφάλιση σταθερής ποιότητας προϊόντος μέσω διάκρισης διαφορετικών μεγεθών κόκκων ή σπασμένου αμύλου

Σταθερότητα

- Όσο μεγαλύτερη η σταθερότητα, τόσο καλύτερη η διαδικασία ωρίμανσης/ ξεκούρασης και τόσο μεγαλύτερη η απαιτούμενη για ανάμειξη ενέργεια
- Προσδιορισμός της πιο κερδοφόρας εφαρμογής με πληροφορίες για τις ιδιότητες της γλουτένης της ζύμης

Αντοχή ζύμης

- Όσο πιο σύντομη η κατάρρευση, τόσο συντομότερη η ωρίμανση/ξεκούραση και τόσο μικρότερη η αντοχή του αλεύρου στη διαχείριση

Farinograph® Quality Number (FQZ)

- Όσο υψηλότερο είναι το FQZ, τόσο δυνατότερο το αλεύρι

Πλεονεκτήματα μοντέλου Farinograph®-TS

- Μικρότερο σε μέγεθος
- Με δυνατότητα για ενσωματωμένη οθόνη
- Με νέο λογισμικό MetaBridg[®] με επιλογές απεικόνισης, multiplatform και web-based. Επιτρέπει πολλαπλή πρόσβαση και παρακολούθηση των δοκιμών από οπουδήποτε και με οποιαδήποτε συσκευή (laptop – MacBook – smartphone)

Brabender[®]

