

Brabender®



ГОСТ-Р 51404-99

Стандарт ICC № 115/1

Метод AACC № 54-21

Стандарт ISO 5530-1

и другие

Фаринограф®-АТ

Новейшая технология, оптимизирована
воспроизводимость, интегрировано
дозирование воды



90
YEARS
MADE IN GERMANY

ООО «ТИ-СИСТЕМС» ИНЖИНИРИНГ И ПОСТАВКА ТЕХНИКИ ИЗ ГЕРМАНИИ **КАЧЕСТВО МОЖНО ИЗМЕРИТЬ.**

Интернет: www.tisys.ru www.tisys.kz www.tisys.by www.tesec.ru www.ти-системс.рф

Телефоны: +7 (495) 7774788, 7489626, 5007155, 54 Эл. почта: info@tisys.ru info@tisys.kz info@tisys.by



Имеет все преимущества прибора **Brabender® Фаринограф®**, сконструирован на основе наших знаний и накопленного опыта в области тестирования муки. Простота эксплуатации, надежность, объективность и воспроизводимость результатов сделали этот инструмент самым используемым во всем мире для определения водопоглощения и характеристик замеса пшеничной и ржаной муки.

Собственные процедуры испытаний

Кроме стандартных методов измерений, программа позволяет адаптировать процедуру испытания к собственным требованиям:

- Время испытания и/или интенсивность смешивания в соответствии с разной скоростью (0 - 200 мин⁻¹)
- Разная интенсивность смешивания и энергозатраты для теста в области приложений для исследований и разработок
- Дополнительные программы для создания сложных скоростных профилей, напр., предварительного смешивания на малой и измерения на повышенной скорости или определения времени подхода теста
- Методы оценки диаграмм, отличающиеся от стандартного профиля фаринограмм

Фаринограф®-АТ

Применение

Прибор состоит из привода, оснащённого непрерывной системой контроля скорости и присоединённой измерительной тестомесильной приставки. Надёжное и воспроизводимое определение качества муки и её реологических свойств - основа мукомольной и хлебопекарной промышленности для достижения оптимальных и однородных свойств муки, применяемой для выпечки или производства макаронных изделий.

Основные направления использования прибора

- Определение водопоглощительной способности
- определение реологических свойств теста
- контроль производства и смешивания муки на мельницах
- определение качества ржаной муки, бисквитных масс, ледяной пены и т.д.
- для специального применения, например, для шоколада, жвачки, рыбы, сыра, мяса и т.д.

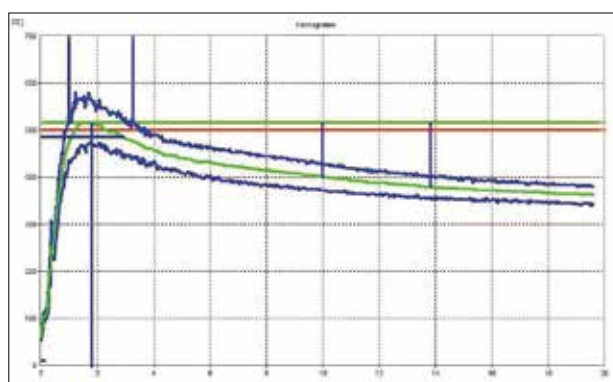
Принцип работы

Образец, смесь муки и воды, в термостатируемой тестомесильной камере оказывает механическое сопротивление лопастям мешалки, приводимым во вращение двигателем, закреплённым в качающихся подшипниковых опорах. В соответствии со своей вязкостью, образец оказывает сопротивление лопастям мешалки, сопротивление замесу измеряют при помощи высокоточных электронных измерительных датчиков как крутящий момент и регистрируют в зависимости от времени при помощи программного обеспечения в виде наглядной цветной диаграммы (фаринограммы) в режиме online.

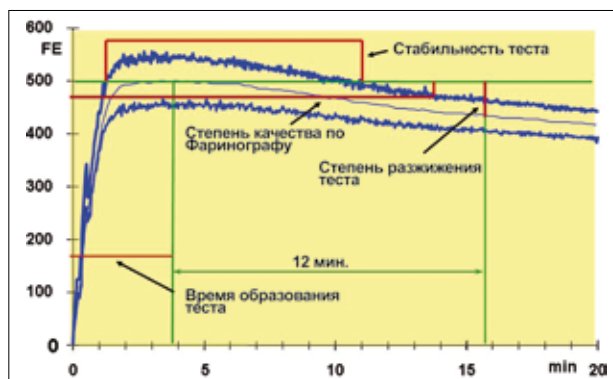
Преимущества

- автоматическая дозировка воды
- расширенные возможности применения программного обеспечения
- бесступенчатое регулирование числа оборотов (0 - 200 мин⁻¹)
- момент вращения 20 Нм
- цветной дисплей с индикатором температуры
- учёт двух температур (дозированной воды и теста)
- измерение затраченной энергии
- запатентованный прибор

Фаринограмма



Фаринограмма



Схематическая диаграмма

Даёт надежные и воспроизводимые данные о качестве исследуемой на **Фаринографе®** муки и показывает:

- Водопоглощение
- Время образования теста
- Стабильность теста
- Степень разжижения теста
- Степень качества по **Фаринографу®**

Тестомесильные приставки для Фаринографа®-АТ



Миксер с сигма-лопастями S 300

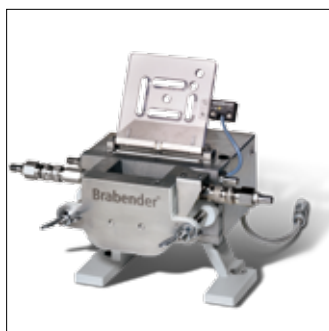
- Для стандартного теста на **Фаринографе®** (300 г муки) согласно стандартам ICC, AACC, ISO
- Для замеса и исследований теста при помощи **Экстенсографа®**
- Съёмные лопасти



Планетарный смеситель закрыт

Планетарный смеситель P 600

- Для ржаного и песочного теста
- Оснащён крючком для замеса, деталью для взбивания плоского теста, венчиком



Миксер с сигма-лопастями S 50

- Для стандартного теста на **Фаринографе®** (50 г муки) согласно стандартам ICC, AACC, ISO
- Съёмные лопасти



Планетарный смеситель в нижнем положении



Планетарный смеситель открыт



Миксер с сигма-лопастями S 10

- миксер с особо малым объёмом камеры в 10 грамм
- предназначен для биологов, научных исследований и лабораторий



Прибор для анализа твёрдости и структуры зерна

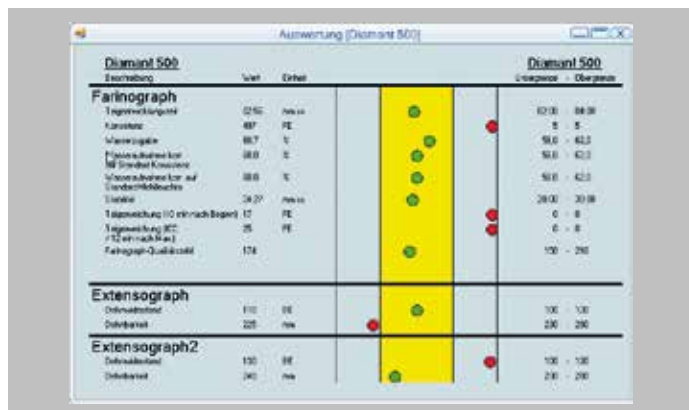
- Измеряет твёрдость зерна (пшеницы, ячменя, солода и т.д.)
- Специальное программное обеспечение



Резистограф R 100

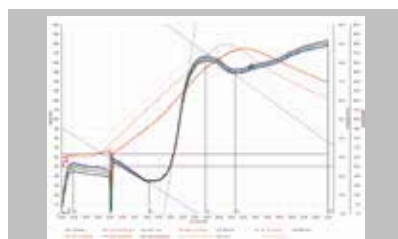
- имеет плоские лопасти
- узкая тестомесильная камера
- гарантирует интенсивный замес теста

другие специальные смесители могут быть выполнены под заказ

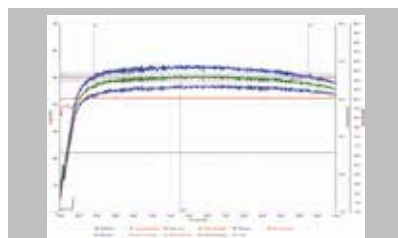


Расширение LIMS

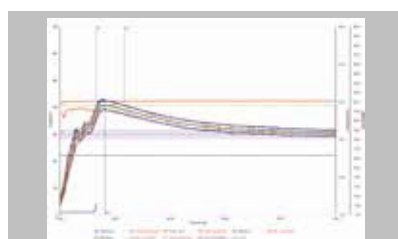
Диаграммы для Фаринографа®-АТ



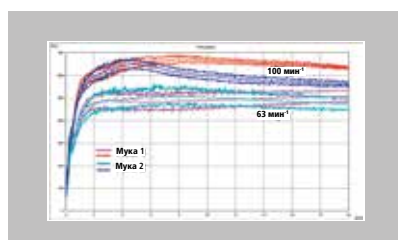
Подогрев теста



Мука с отрубями



Ржи Муки



Две муки – разные скорости

Расширение LIMS Фаринографа®

Со специальным программным обеспечением **Фаринографа®** контроль качества становится ещё более простым и эффективным.

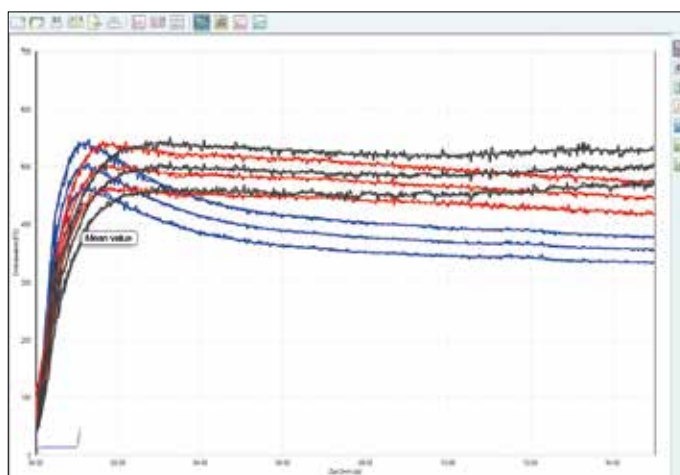
Исследуемые данные загружаются в программу для проведения и демонстрации визуальной

оценки испытания. Это делается путём выстраивания диграммы в программном обеспечении к Фаринографу. Дополнительные данные как, напр., значения экстенсо- или амилограммы могут быть введены вручную.

Корреляция данных

Удобная и мощная программа корреляции для **Фаринографа®** позволяет сравнивать до 10 диаграмм. Условия и результаты тестирования представляются в таблицах и рассчитываются статистически.

Отображение и распечатка графиков на одной диаграмме позволяет быстро оценить тенденции и отклонения графиков.



Корреляция данных

Фаринограф®-АТ

Макс. вращ. момент	20 Нм
Скорость	0 - 200 мин ⁻¹
Подключение к сети	1 x 230 В; 50/60 Гц + N + PE; 2,6 А 1 x 115 В; 50/60 Гц + PE; 2,2 А
Габариты (Шx В x Г)	520 x 480 x 830 мм
Вес	прибл. 75 кг нетто прибл. 95 кг нетто включая 300 г смесителя



Представительства Brabender® по всему миру.
© 2015 Brabender® GmbH & Co. KG
Товарный знак зарегистрирован. Оставляем за собой право изменения дизайна и технологии без уведомления.