Brabender®

Brabender®
Micro Visco-Amilógrafo®

El Viscógrafo "pequeño" que mide las propiedades de gelatinización del almidón y la harina

ACTUALIZACIÓN DEL SOFTWARE

MetaBridge® Brabender®

Nuevo software disponible

Con el Controlador MetaBridge puede consultar los valores de medición en cualquier momento y desde cualquier lugar.

Calidad que se mide.

Rápido, preciso, reproducible

Micro Visco-Amilógrafo

El Micro Visco-Amilógrafo se utiliza para medir las propiedades de gelatinización del almidón y productos que contienen almidón, pero también para probar la viscosidad de líquidos, suspensiones y productos pastosos, y con harinas, para determinar su actividad enzimática (α-amilasa).

Por consiguiente, los campos de aplicación de este nuevo instrumento van desde la industria alimentaria hasta la industria papelera y textil, pasando por la industria química.

Software especial

- **Programa de correlación de datos:** Pueden mostrarse y evaluarse simultáneamente hasta 15 curvas dentro de un mismo gráfico
- **Perfiles de evaluación universales:** Además de la evaluación estándar con viscosidad máxima, pueden programarse y utilizarse fácilmente perfiles de evaluación propios. Estos perfiles pueden incluir, por ejemplo, áreas, picos, puntos fijos, bajadas, etc.

La evaluación se realiza en unidades BU, mPas o cmg.

Circulador de enfriamiento / calentamiento F12-MA

Mejore la reproducibilidad y exactitud de sus mediciones con el Circulador F12-MA.

En comparación con el Viscógrafo, el Micro Visco-Amilógrafo destaca por manejar pesos de muestras más pequeños y por su mayor velocidad de calentamiento/enfriamiento. Aunque los tiempos de ensayo se acortan considerablemente, los resultados son comparables a los del Viscógrafo.

El instrumento está equipado con una unidad de control de temperatura auto-optimizada que, junto con su sencillo software, permite una fácil programación y ejecución de cualquier perfil de temperatura. Puede alcanzar velocidades de calentamiento/enfriamiento desde 1,5 °C/min hasta 10 °C/min.

Especificaciones

- Sistema de medición con bol giratorio
- Medición con sensor de par
- Control de temperatura mediante termómetro en la muestra
- Sistema de calentamiento radiante por resistencia eléctrica
- Intercambiador de calor de tipo inmersión para enfriar la muestra con agua corriente, accionada por válvula solenoide
- Regulador electrónico del programa de temperatura

El bol de muestras pequeño le permite reducir los pesos de la muestra hasta sólo 2 a 15 g por 100 a 110 ml de agua, dependiendo del material. Lleva integrado un purgador de vapor automático de retorno que evita la pérdida de agua vaporizada.

La amplia gama de funciones de su software ejecutable en entorno Windows permite programar ciclos de ensayo para múltiples muestras y aplicaciones.

Las condiciones de ensayo y los perfiles de temperatura se pueden guardar y recuperar en cualquier momento para realizar un nuevo ensayo.

Al igual que el Viscógrafo, el Micro Visco-Amilógrafo tiene un bol giratorio. La pala, que se sumerge completamente en la muestra, está conectada a un sensor de par de alta resolución para la determinación precisa de la viscosidad. La geometría especial de la pala garantiza una buena mezcla de la muestra – sin sedimentación de partículas de almidón.

La medición de la temperatura se realiza directamente en la muestra. Así resulta fácil asignar con precisión la temperatura a la viscosidad actual.

Aplicaciones

Disfrute de la versatilidad y fiabilidad del Micro Visco-Amilógrafo – en la industria alimentaria, en la industria papelera y textil o en la industria química:

- Mide las propiedades de gelatinización de la harina y del almidón nativo o modificado
- Mide la actividad enzimática en la harina (por ejemplo, la germinación)
- Medir la retrogradación del almidón (durante el proceso de enfríamiento)
- Ajusta la actividad diastática añadiendo enzimas (por ejemplo, harina de malta)
- Mide la influencia de las condiciones de extrusión sobre el producto extruido

Ventajas

- Velocidades de calentamiento / enfriamiento de hasta 10 °C/min (optimizado para 7,5 °C)
- Medición rápida
- Pesos de muestra pequeños
- Unidad de control de temperatura auto-optimizada integrada
- Medición de temperatura dentro de la muestra
- Perfiles de velocidad programables
- Se pueden guardar las curvas de referencia
- Fácil manejo y limpieza
- Resultados comparables a los del Viscógrafo estándar
- Bol y pala de acero inoxidable, de modo que no se generan costes posteriores

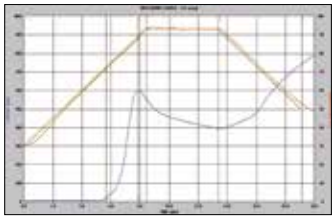

Diagrama del Micro Visco-Amilógrafo

Micro Visco-Amilógrafo	
Volumen de la muestra	115 ml
Velocidad	0 – 300 rpm
Puerto PC	USB
Conexión de red	230 V; 50/60 Hz + N + PE; 2,8 A 115 V; 50/60 Hz + PE; 5,6 A
Dimensiones (An x Al x Pr)	560 x 750 x 430 mm
Peso	aprox. 30 kg netos

Brabender® GmbH & Co. KG
Kulturstr. 49-51 · 47055 Duisburgo
Alemania
Tel.: +49 203 7788-0
sales@brabender.com
www.brabender.com

Made in Germany since 1923

Representaciones Brabender en todo el mundo.
© 2021 Brabender® GmbH & Co. KG

Todas las marcas están registradas.
Sujeto a cambios de diseño y modificaciones técnicas sin previo aviso.

15058-ES / Brabender NT / MVAG / 11 / 2021