Brabender®

Аква-Инжект

Устройство автоматичекого дозирования и титрования воды для приборов Farinograph-TS / Farinograph-E (USB)

КАЧЕСТВО МОЖНО ИЗМЕРИТЬ.

Brabender®

Аква-Инжект

Устройство автоматичекого дозирования и титрования воды для приборов Farinograph-TS / Farinograph-E (USB)

КАЧЕСТВО МОЖНО ИЗМЕРИТЬ.

Аква-Инжект

Аква-Инжект

Точное автоматическое дозирование воды с интеллектуальным программным обеспечением и ещё большей точностью

Принцип работы
Аква-Инжект - это дополнительное устройство для автоматического дозирования и титрования воды со встроенным температурным контролем. Количество воды, заданное пользователем, дозируется в исследуемый материал и корректируется при необходимости в зависимости от полученной консистенции теста.

Для использования с

- с прибором Farinograph-TS
- с прибором Farinograph-E (USB)

MetaBridge® Brabender

- Стандарт для прибора Farinograph-TS
- Для прибора Farinograph-E (USB) в сочетании с контроллером MetaBridge
- Совместим с существующими системами управления лабораторией
- Можно использовать с приборами Amylograph-E, Extensograph-E, Viscograph-E, MVAG и GlutoPeak (USB-версия)

Узнайте больше:

Калибровочный набор

Farinograph-TS

Контроллер

MetaBridge

В пищевой промышленности стабильное качество сырья является основным условием производства высококачественных хлебобулочных и макаронных изделий. Исследование технологических свойств продуктов помола на приборе Farinograph осуществляется надёжным и воспроизводимым образом. Усовершенствованное дополнительное устройство Аква-Инжект автоматизирует и упрощает продедуру проведения испытаний в лаборатории.

Новые возможности

Отличительные особенности усовершенствованной версии Аква-Инжект

- Точное измерение расхода воды
- Увеличенный объём дозирования (до 2 литров)
- Нечувствительность к вибрациям
- Встроенный температурный контроль (внешний охлаждающий термостат необходим только при эксплуатации устройства при температуре выше комнатной)
- Стандартное подключение и управление посредством программного обеспечения Brabender MetaBridge

Преимущества

- Стандартизированная процедура
- Постоянная температура воды благодаря встроенной системе нагрева
- Веб-документация по обеспечению качества на производстве

Технологические процессы: требования и решения

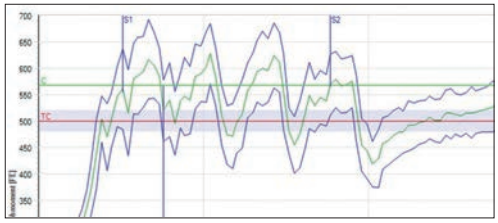
Волюметрическая вращающаяся турбина автоматически измеряет расход дозируемой воды (0,3 – 2.000 мл). В результате этого количество воды, заданное посредством программного обеспечения MetaBridge, дозируется с максимальной точностью: в 300-граммовом миксере достигается степень точности ± 0,25 мл.
Встроенный нагревательный модуль поддерживает постоянную температуру воды и, следовательно, обеспечивает лучшую воспроизводимость результатов измерений. Это исключает возможное влияние температуры окружающей среды на дозирование воды.

Новая технология соответствует требованиям национальных и международных стандартов (например, ГОСТ, ICC, AACC, ISO).

Эффективность использования

- Экономия времени благодаря автоматическому созданию титрационных кривых
- Простое и быстрое управление
- Повышенный уровень безопасности: отсутствие стеклянной бюретки как возможного источника опасности в сфере переработки пищевых продуктов
- Повышенный уровень точности количества воды: отсутствие ошибок при использовании
- Повышенная воспроизводимость результатов измерений: стандартизация реологических исследований
- Постоянная температура воды благодаря встроенной системе нагрева
- Веб-документация по обеспечению качества
- Быстрая амортизация инвестиционных затрат

Farinograph-TS и Farinograph-E (USB) с устройством Аква-Инжект



Автоматическая титрационная кривая

Контроллер MetaBridge

Аква-Инжект	
Подключение к сети	100 - 240 В; 50/60 Гц; 2,5 - 1,3 А
Габариты (Ш x В x Г)	380 x 180 x 340 мм
Вес	Около 12 кг нетто

Made in Germany since 1923

ООО "Брабендер"
г. Казань, ул. Ягодинская, 25, Россия, 420032
Тел.: +7 843 233 4666
ooo.brabender@brabender.ru
www.brabender.ru

DIN EN ISO 9001 TAW Cert Zert.Nr.: 18020513

Представительства Brabender® по всему миру. © 2018 Brabender® GmbH & Co. KG

Все товарные знаки зарегистрированы. Оставляем за собой право изменения дизайна и технологии без уведомления.

15065-d / Brabender NT / Aqua-Inject / 07 / 2019

Аква-Инжект

Аква-Инжект

Точное автоматическое дозирование воды с интеллектуальным программным обеспечением и ещё большей точностью

Принцип работы
Аква-Инжект - это дополнительное устройство для автоматического дозирования и титрования воды со встроенным температурным контролем. Количество воды, заданное пользователем, дозируется в исследуемый материал и корректируется при необходимости в зависимости от полученной консистенции теста.

Для использования с

- с прибором Farinograph-TS
- с прибором Farinograph-E (USB)

MetaBridge® Brabender

- Стандарт для прибора Farinograph-TS
- Для прибора Farinograph-E (USB) в сочетании с контроллером MetaBridge
- Совместим с существующими системами управления лабораторией
- Можно использовать с приборами Amylograph-E, Extensograph-E, Viscograph-E, MVAG и GlutoPeak (USB-версия)

Узнайте больше:

Калибровочный набор

Farinograph-TS

Контроллер

MetaBridge

В пищевой промышленности стабильное качество сырья является основным условием производства высококачественных хлебобулочных и макаронных изделий. Исследование технологических свойств продуктов помола на приборе Farinograph осуществляется надёжным и воспроизводимым образом. Усовершенствованное дополнительное устройство Аква-Инжект автоматизирует и упрощает продедуру проведения испытаний в лаборатории.

Новые возможности

Отличительные особенности усовершенствованной версии Аква-Инжект

- Точное измерение расхода воды
- Увеличенный объём дозирования (до 2 литров)
- Нечувствительность к вибрациям
- Встроенный температурный контроль (внешний охлаждающий термостат необходим только при эксплуатации устройства при температуре выше комнатной)
- Стандартное подключение и управление посредством программного обеспечения Brabender MetaBridge

Преимущества

- Стандартизированная процедура
- Постоянная температура воды благодаря встроенной системе нагрева
- Веб-документация по обеспечению качества на производстве

Технологические процессы: требования и решения

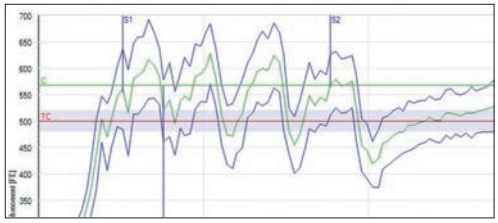
Волюметрическая вращающаяся турбина автоматически измеряет расход дозируемой воды (0,3 – 2.000 мл). В результате этого количество воды, заданное посредством программного обеспечения MetaBridge, дозируется с максимальной точностью: в 300-граммовом миксере достигается степень точности ± 0,25 мл.
Встроенный нагревательный модуль поддерживает постоянную температуру воды и, следовательно, обеспечивает лучшую воспроизводимость результатов измерений. Это исключает возможное влияние температуры окружающей среды на дозирование воды.

Новая технология соответствует требованиям национальных и международных стандартов (например, ГОСТ, ICC, AACC, ISO).

Эффективность использования

- Экономия времени благодаря автоматическому созданию титрационных кривых
- Простое и быстрое управление
- Повышенный уровень безопасности: отсутствие стеклянной бюретки как возможного источника опасности в сфере переработки пищевых продуктов
- Повышенный уровень точности количества воды: отсутствие ошибок при использовании
- Повышенная воспроизводимость результатов измерений: стандартизация реологических исследований
- Постоянная температура воды благодаря встроенной системе нагрева
- Веб-документация по обеспечению качества
- Быстрая амортизация инвестиционных затрат

Farinograph-TS и Farinograph-E (USB) с устройством Аква-Инжект



Автоматическая титрационная кривая

Контроллер MetaBridge

Аква-Инжект	
Подключение к сети	100 - 240 В; 50/60 Гц; 2,5 - 1,3 А
Габариты (Ш x В x Г)	380 x 180 x 340 мм
Вес	Около 12 кг нетто

Made in Germany since 1923

ООО "Брабендер"
г. Казань, ул. Ягодинская, 25, Россия, 420032
Тел.: +7 843 233 4666
ooo.brabender@brabender.ru
www.brabender.ru

DIN EN ISO 9001 TAW Cert Zert.Nr.: 18020513

Представительства Brabender® по всему миру. © 2018 Brabender® GmbH & Co. KG

Все товарные знаки зарегистрированы. Оставляем за собой право изменения дизайна и технологии без уведомления.

15065-d / Brabender NT / Aqua-Inject / 07 / 2019