



Smart Workflow

Intelligentes Arbeiten mit vernetzten Brabender® Lösungen

Qualität ist messbar.

Smart Workflow

Profitieren Sie vom automatischen Datentransfer zwischen den Brabender Geräten, die sich im Smart Workflow gegenseitig identifizieren. Auf Basis der Brabender MetaBridge Software gelingt Ihre Messung im Smart Workflow effizient, einfach und verringert zudem den Zeitaufwand im Laboralltag.



GlutoPeak®

Misst im Schnellverfahren die Qualität von Gluten in Getreidemahlerzeugnissen – mit Rapid Flour Check: schnelle und gute Vorhersage über die Wasseraufnahme (< 5 Min.)

Autom. Datentransfer sorgt für autom. Versuchsstart beim Farinograph-TS.



Farinograph®-TS

Passen die GlutoPeak-Daten, ist eine Titrierkurve nicht mehr notwendig. Misst Daten wie die Wasseraufnahme und die Kneteigenschaften zuverlässig – auch bei individuellen Versuchsgestaltungen. Mit Aqua-Inject, dem automatischen Wasserdosiersystem.

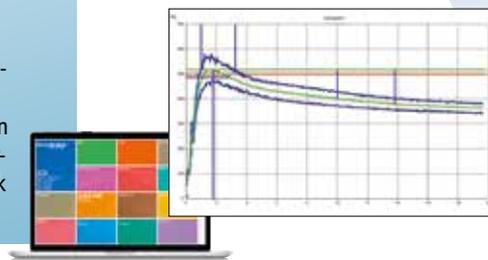
Autom. Datentransfer sorgt für autom. Versuchsstart beim Farinograph-TS.



MT-CA

Misst den Feuchtigkeitsgehalt der Probe, der einen direkten Einfluss auf die Probenmenge verschiedener notwendiger Labormessungen hat. Berechnet im Smart Workflow zum Farinograph-TS automatisch die entsprechend einzuwiegende Probenmenge.

Alle im MT-CA, GlutoPeak und Farinograph-TS gesammelten Daten laufen als zentralisierte Informationen (Versuchslisten, Statusübersichten) in einer Datenbank zusammen.



Vernetzen Sie Geräte und Benutzer effizient mit der webbasierten Brabender MetaBridge Software – jederzeit und unabhängig von Ihrem Standort.

Vorhandene Brabender-Geräte mit eingebautem USB-Anschluss lassen sich mit dem MetaBridge Controller erweitern.

Nutzen

- Zeitersparnis
 - Schneller und gleichzeitiger Zugriff auf mehrere Geräte
 - Automatischer Datentransfer
- Optimierte Versuchsabläufe
 - Automatisiertes Übertragen von Daten und Ergebnissen
- Benutzerfreundlichkeit
 - Anbinden an LIMS (Labor Informations- und Management-System)
 - Schnittstellen Industry 4.0
- Kostenersparnis
 - Effizientere Abläufe
 - Schnellere Verfügbarkeit von Messergebnissen

Beispiel für Bäcker:

Wieviel Wasser ist für die Teigherstellung und ihr qualitativ hochwertiges Endprodukt am besten? Eine optimierte Wasserzugabe führt zu Kostenreduzierungen im Produktionsprozess und wirkt sich positiv auf die Backwarenqualität aus.

Smart Workflow am Beispiel:

Für die Bestimmung der Wasserabsorption eines Mehls ist zunächst die Mehlfeuchte wichtig, die beim Laborversuch meist bei 14 Prozent liegt. In der Realität hat jedes Mehl jedoch eine andere Feuchtigkeit. Im Smart Workflow liefert der Brabender Feuchtigkeitsbestimmer MT-CA die tatsächliche Feuchtigkeit automatisch an den Brabender Farinograph-TS, der daraus die notwendige Mehleinwaage berechnet. Wenn die erwartete Wasseraufnahme unbekannt ist, liefert der GlutoPeak zusätzlich eine erste, genaue Einschätzung. Das an den Farinograph angeschlossene Dosiersystem Aqua-Inject titriert die benötigte Wassermenge dann automatisch hinzu. Der Smart Workflow von MT-CA, GlutoPeak und Farinograph-TS optimiert die Versuchsabläufe und speichert die Daten zentral ab – auch in bereits bestehenden LIMS-Systemen.



Mehr erfahren



Videos ansehen



Contactus 24/7: +49 203 7788-131



Brabender® GmbH & Co. KG
Headquarter Germany
food-sales@brabender.com · www.brabender.com

Brabender-Vertretungen weltweit.
© 2018 Brabender® GmbH & Co. KG

Alle Warenzeichen sind registriert.
Änderungen in Design und Technik
ohne Ankündigung vorbehalten.