



ICC-Padrão nº 115/1
Método AACC nº 54-21.02
Método AACC nº 38-20.01
ISO 5530-1

Farinógrafo®-E

Padrão mundial em teste de
qualidade de farinha



**SOFTWARE
UPGRADE**



Novo software – agora disponível
Rastreie suas medições a qualquer hora e em qualquer lugar com o Software MetaBridge, assim como dosagem automática de água e titulação usando o Aqua-Inject.



... onde a qualidade é medida.

Sistema de medição aprovado.



Desfrute de nossa vasta experiência no ramo de avaliação de farinhas e aproveite as vantagens do Farinógrafo Brabender.

A objetividade e reprodutibilidade de resultados fizeram dele o equipamento mais utilizado mundialmente para a determinação de absorção de água e mistura das características do trigo.

Procedimentos de teste individual

Além de avaliações padrão, o software permite adaptar o procedimento de teste às suas necessidades individuais:

- Intensidade de mistura aumentada pela variação de velocidade (0 – 200 min⁻¹).
- Intensidade de mistura variável e entrada de energia na massa para aplicações de pesquisa e desenvolvimento.
- Software adicional para programação de perfis de velocidade complexos. Ex.: mistura prévia em baixa velocidade e medição em velocidade aumentada ou definição de períodos de repouso para sistemas de massa de longa fermentação.
- Avaliação de diagramas que diferem do perfil típico de Farinografia.

Farinógrafo-E

Aplicação

O instrumento consiste em uma unidade de acionamento com controle de velocidade contínuo e um misturador de medição para misturar a massa que será testada.

A determinação confiável e reprodutível da qualidade da farinha e suas características de processamento é uma exigência básica nas indústrias de moagem e panificação, a fim de assegurar qualidades ótimas e uniformes de farinha para produtos de panificação e massa.

Múltiplas aplicações

- Mede a absorção de água da farinha
- Determina as propriedades reológicas da massa
- Acompanha a extração e as farinhas produzidas pelos moinhos
- Testa farinha de centeio, massa para biscoito, etc.
- Aplicações especiais, ex.: para chocolate, goma de mascar, peixe, queijo, carne etc.

Princípio

Preencha a suspensão de farinha/água no misturador de medição aquecido, onde é submetido a um esforço mecânico definido pelas lâminas de mistura rotativas, que são movidas por um motor, transportadas em um rolamento de pêndulo.

A resistência da massa contra as lâminas, que depende da viscosidade da massa, causa uma deflexão inversa da caixa do motor. Esta deflexão é medida como torque e é registrada e traçada on-line como parte da função de tempo em um diagrama colorido.

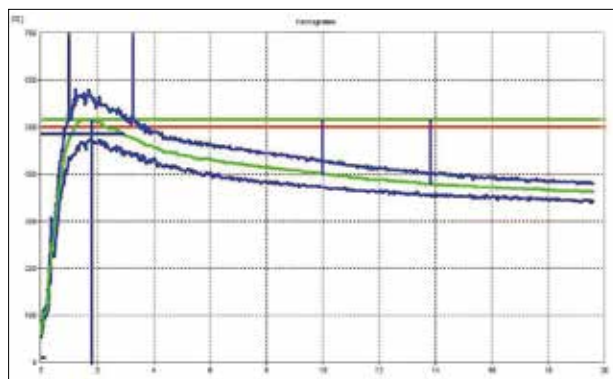
Vantagens

- Aplicações de software estendidos
- Velocidade variável (0 – 200 min⁻¹)

Software adicional

- Programação dos perfis de velocidade
- Criação de perfis de testes individuais
- Livre definição de métodos de avaliação próprios
- Vídeos integrados mostram os procedimentos de teste
- Modo salvar automático
- Curva de referência pode ser integrada

Farinografia



Farinografia

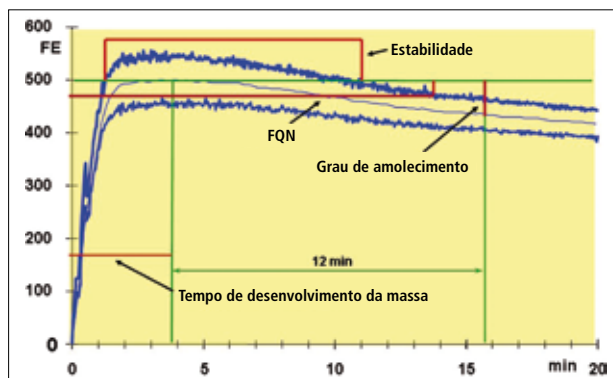


Diagrama esquemático

Obtenha dados confiáveis e reprodutíveis sobre a qualidade da farinha através da Farinografia, que mostra:

- Absorção da água
- Estabilidade
- Fator de qualidade do Farinógrafo
- Tempo de desenvolvimento
- Tempo de queda

Ferramentas e diferentes tipos de Mixer para Farinógrafo-E



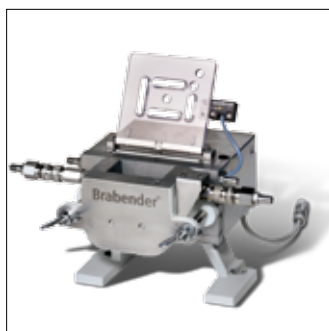
Mixer Sigma S 300

- Para teste em Farinógrafo padrão (300 g de farinha) de acordo com ICC, AACC, ISSO
- Para mistura de massa para testes no Extensógrafo
- Lâminas removíveis



Verificador de Estrutura e Firmeza

- Para testar a firmeza do grão (trigo, cevada, malte, etc.)
- Software especial



Mixer Sigma S 50

- Para teste em Farinógrafo padrão (50 g de farinha) de acordo com ICC, AACC, ISSO
- Lâminas removíveis



Mixer Planetário P 600

- Para massas de centeio e farinha de trigo
- Garfo de massa, garfo K, batedor

Mais misturadores especiais mediante solicitação.

Kit de Calibração Brabender

Verifique as medições com material de referência

Evite reclamações, rejeições desnecessárias e perda de reputação. Avaliação de medições frequentes com material de referência Brabender. Tenha dados de medição confiáveis. Nossa farinha de calibração especialmente preparada em combinação com a curva de referência oferece uma comparação direta de seus dados de medição com os valores de medição nominais.

Para outros instrumentos Brabender disponíveis, acesse: <https://goo.gl/zN7nNa>

Aplicação

Prepare o teste de acordo com as instruções e compare os valores com a curva de referência fornecida pelo dispositivo mestre. Se os valores estiverem dentro do limite de tolerância, você pode confiar nos valores do seu dispositivo, bem como na sua aplicação. Se os valores excederem o limite de tolerância, apesar de numerosas verificações, identificaremos a causa e encontraremos uma solução.



AMOSTRA



ANALISE



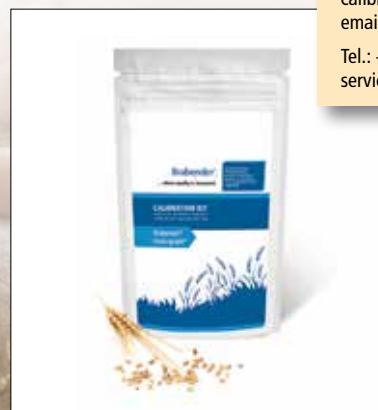
COMPARE



CONFIRA

Encomende o seu kit de calibração por telefone ou email:

Tel.: +49 203 7788-131
service@brabender.com



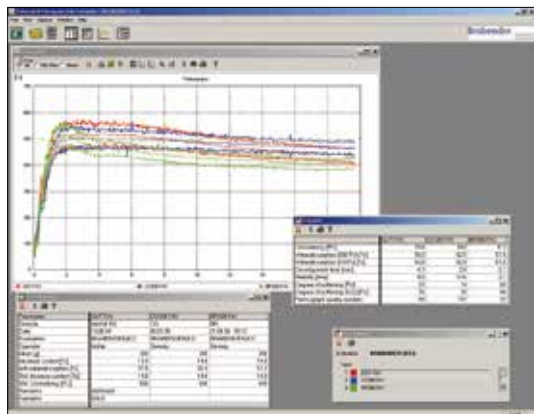
... onde a qualidade é medida.

Farinógrafo-E

Correlação de dados

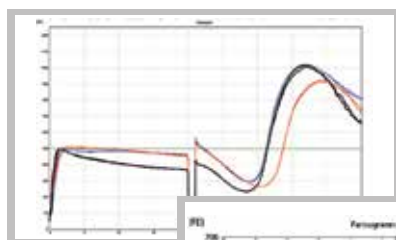
Utilize o poderoso programa de correlação da Farinografia para comparar diagramas e resultados de até 10 testes um com o outro. Condições e resultados de testes são comparados em mesas e avaliados estatisticamente.

Avalie rapidamente as tendências ou irregularidades desenhando e imprimindo todos os diagramas da correlação de uma única vez.

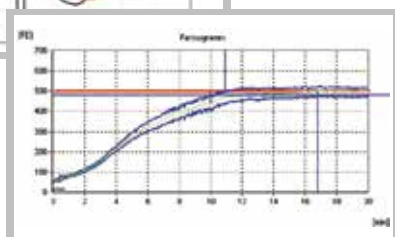


Correlação de dados

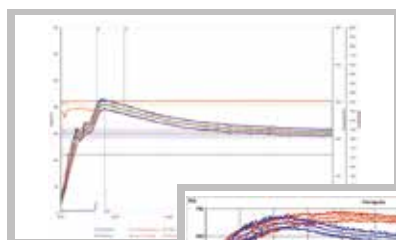
Procedimentos de teste individual



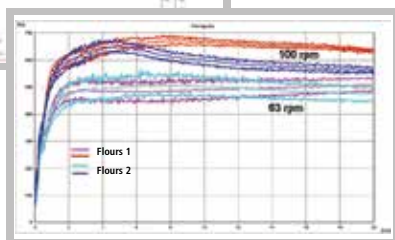
Aquecimento de massa



Farinha integral



Farinha de centeio



Duas farinhas – velocidades diferentes

Métodos adicionais

- Método AACC nº 54-22.01
- Método AACC nº 54-28.02
- Método AACC nº 54-29.01



Brabender® GmbH & Co. KG

Kulturstr. 49-55 · 47055 Duisburg · Alemanha
Telefone: +49 203 7788-0
food-sales@brabender.com
www.brabender.com

Aqua-Inject

Operando sem a bureta de vidro

O Aqua-Inject é um instrumento adicional para uso com vários modelos de Farinógrafo-E Brabender (com porta USB) junto com o software MetaBridge. Pode ser usado para o Mixer de Medição S 300.

Vantagens

- Criação automática de curva de titulação

- Controlado eletronicamente, temperatura de água constante 5 °C para 50 °C ($\pm 0,2$ °C)
- Controle preciso da temperatura de dosagem da água sem termostato adicional.
- Alta precisão e reprodutibilidade (superior a 0,1%)
- Dosagem automática da quantidade de água (0,3 – 2000 ml)
- Eliminação da bureta de vidro
- Fácil manutenção e limpeza

*aplicando a temperaturas inferiores à temperatura ambiente, é necessário um termostato externo



Farinógrafo-E

Torque Máx.	20 Nm
Velocidade	0 – 200 min ⁻¹
Alimentação CA	1x 230 V; 50/60 Hz + N + PE; 3,2 A 115 V; 50/60 Hz + PE; 6,5 A
Dimensões (L x A x P)	510 x 370 x 820 mm
Peso	aprox. 25 kg líquido



Agências Brabender pelo mundo.
© 2018 Brabender® GmbH & Co. KG
Marca registrada. Sujeito à mudança técnica e de design sem aviso prévio.