



ICC-Standard Nr. 116
ICC-Standard Nr. 118
ISO 5529

Brabender® Sedimat

Die Mühle für den Sedimentationstest
nach Zeleny



Qualität ist messbar.

Sedimat



Zur automatischen Herstellung von Versuchsmehlen für den Sedimentationstest nach Zeleny.

Spezifikation Sedimat

Die Sedimat wurde von Brabender zur Probenvorbereitung von Getreide für den Sedimentationstest nach Zeleny entwickelt.

Die Mühle ist denkbar einfach zu bedienen und liefert immer gleichbleibende, gut reproduzierbare Ergebnisse durch vollautomatische Vermahlung und Sichtung.

Ausbeute, Aschegehalt und Feinheitsgrad entsprechen den Anforderungen für den Zeleny-Sedimentationstest. (ZP)

Die Walzen der Sedimat sind aus hochwertigem Werkzeugstahl hergestellt und gehärtet. Eine Veränderung der Mahlergebnisse aufgrund von Walzenabnutzung ist bei normalem Betrieb ausgeschlossen.

Der mit Nylon 150 µ bespannte Rundsichter befindet sich im Mehlsammelbehälter, der gleichzeitig als Sichtergehäuse dient. Auf diese Weise kann es nicht zur Vermischung des Mehls mit Resten des vorher vermahlenden Mehls kommen.

Zusatzausrüstung für den Zeleny-Test

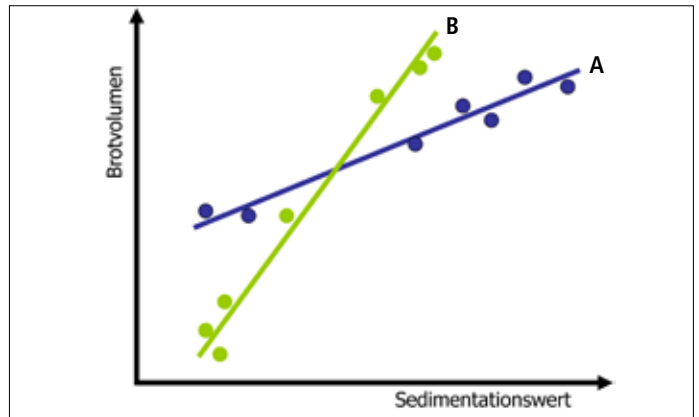
- Schüttelapparat
- Automatische Dosierung
- Schüttelzylinder

Im Schüttelapparat wird das vorbereitete Mehl entsprechend der Zeleny-Vorschrift in bis zu 8 Schüttelzylindern mit den vorgeschriebenen Lösungen gemischt und im vorgeschriebenen Rhythmus geschüttelt.

Vier Kurzzeituhren, gekoppelt mit optischem und akustischem Signal, gewährleisten genaues Einhalten der Absteht- und Sedimentationszeiten.

Chemikalien Zeleny Test:

- Isopropylalkohol (99 - 100%ig)
- Milchsäurelösung
- Bromphenolblau-Lösung



A Weizen: $420 + 3 \times \text{Sedi} + 10 \times \text{Protein} = \text{Brotvolumen}$
 B Weizen: $306 + 3 \times \text{Sedi} + 17 \times \text{Protein} = \text{Brotvolumen}$

Sedimentationstest nach Zeleny

Zusammen mit dem Schüttelapparat bildet die Sedimat-Mühle die instrumentale Voraussetzung für den Sedimentationstest nach Zeleny (ICC-Standard Nr. 116 und 118, ISO 5529) und die Grundlage für die reproduzierbare Durchführung.

Der Sedimentationstest nach Zeleny erfasst die Kleberqualität und -menge eines Mehls. Der Test beruht auf

der Quellung des Proteins bei der Aufschlammung des Mehls in einer Milchsäurelösung/alkoholische Lösung. Das nach einer genau festgelegten Abstehtzeit ermittelte Sedimentationsvolumen, gemessen in ml, gibt Hinweise auf die zu erwartende Teigbeschaffenheit, das Gashaltvermögen, die Gärtoleranz und die Volumenausbeute der Gebäcke.

Der Sedimentationstest ermöglicht sichere Voraussagen über die Backqualität eines Mehls oder Getreides.

Schüttelapparat	
Netzanschluss	1x 230 V; 50/60 Hz + N + PE; 0,2 A
Abmessungen (B x H x T)	660 x 370 x 430 mm
Gewicht	ca. 10 kg netto

Sedimat	
Leistung	ca. 100 g Weizen in 3 min.
Netzanschluss	3x 230 V; 50/60 Hz + PE; 2,0 A 3x 400 V; 50/60 Hz + N + PE; 1,1 A
Abmessungen (B x H x T)	380 x 620 x 610 mm
Gewicht	ca. 50 kg netto



Brabender® GmbH & Co. KG

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



Brabender-Vertretungen weltweit.
 © 2017 Brabender® GmbH & Co. KG
 Alle Warenzeichen sind registriert.
 Änderungen in Design und Technik ohne Ankündigung vorbehalten.