

Viskosität

ViscoQuick / Viscograph-E®

Messung der Verkleisterungseigenschaften von Stärke und stärkehaltigen Produkten. Temperaturmessung in der Probe. Programmierung von Geschwindigkeitsprofilen. Auswertung erfolgt in BE, mPas, cp und cmg.



ViscoQuick: Analyse der Viskosität von Mehl, Stärke, Flüssigkeiten sowie pastöser und viskoser Massen. Kompaktes, robustes Design mit integriertem Heiz- und Kühlsystem. Geringe Messzeit und Probenmengen.

Extruder



Zur Nahrungsmittelextrusion im Labormaßstab

- Ein- und Doppelschneckenextruder
- Kompakte oder modulare Konfiguration
- Durchsatz 0,1 - 25 kg/h

TwinLab-F 20/40: Kompakter Doppelschneckenextruder mit webbasierter Software und individuellen Konfigurationsmöglichkeiten (u. a. Motorleistung und Liner-Design)

Finden Sie das passende Gerät für Ihre spezielle Anwendung. Besuchen Sie unsere Internetseite oder sprechen Sie uns direkt an.



Brabender

Als führender Lieferant für die weltweite Nahrungsmittel- und Chemieindustrie, entwickelt, produziert und vertreibt **Brabender** Geräte und Ausrüstungen für die Prüfung von Materialqualität und physikalischen Eigenschaften in allen Bereichen von Forschung, Entwicklung und industrieller Produktion.

Im Geschäftsbereich Nahrungsmittel bietet **Brabender** eine breite Palette an Geräten für die Probenvorbereitung und die Qualitätskontrolle, die insbesondere in der Mühlen- und Backwarenindustrie eingesetzt werden.

Brabender® GmbH & Co. KG

Kulturstr. 49-51
47055 Duisburg · Deutschland
Tel.: +49 203 7788-0

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.

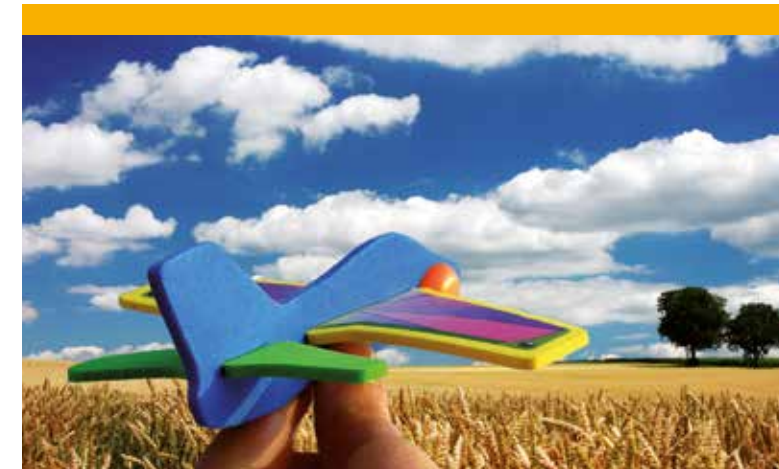


Contact us 24/7: +49 203 7788-131

510100-DE / Brabender N / Geräteübersicht / 08 / 2018

Brabender®

Brabender®



Nahrungsmittel-Qualitätsprüfung mit Brabender® Messgeräten



NEU

- ViscoQuick
- TwinLab
- MetaBridge®
- Farinograph®-TS
- MT-CA
- Quadrumat® Junior

Qualität ist messbar.

Probenvorbereitung

NEU Quadrumat® Junior / Quadrumat® Senior

Präzisions-Labormøhlen zur Herstellung praxistypischer Versuchsmehle. Bestimmung der Vermahlungseigenschaften und der Mehlausbeute. Der Quadrumat Junior überzeugt mit neuem reinigungsfreundlichem Design durch leichte Entnahme des Rundsichters und größeren Schubfächern.



Das Brabender Drei-Phasen-System

NEU Farinograph®-TS

Zur Mehlanalyse nach weltweiten Standards mit platzsparender Gehäuseform und modularem Design.

Optional:

- Aqua-Inject: Automatische Wasserdosierung
- FarinoAdd-S300: Zubehör für den Messkneiter S300 zur Analyse glutenfreier Mehle



Extensograph®-E

zur Bestimmung der Dehneigenschaften von Teig und seines Backverhaltens.

Amylograph®-E

zur Messung der Verkleisterungseigenschaften und Enzymaktivität von Mehlen und Schrotten.



Glutenqualität

GlutoPeak®

Schnellmethode zur Bestimmung der Glutenqualität. Liefert in wenigen Minuten einen rheologischen Fingerabdruck des analysierten Mehls.



Rapid Flour Check

- Schnelle Bestimmung von Feuchtkleber, Proteingehalt, Wasseraufnahme und W-Wert
- Versuchsdauer < 5 min.
- Probenmenge 9 g

Rapid Gluten Check

- Schnelle Qualitätsbeurteilung von trockenem Vitalgluten
- Probenmenge: 2,10 g Vitalgluten, 4,41 g Lösungsmittel)
- Messzeit < 13 min

Getreide-Annahme

NEU Feuchtigkeitsbestimmer MT-CA

Elektronischer und voll-automatischer Feuchtigkeitsbestimmer für Getreide, Mehl, Tabak und andere Materialien nach dem Prinzip der Trockenschrankmethode.



Software

NEU MetaBridge®

Browsbasierte Softwarelösung für einen plattformübergreifenden und standortunabhängigen Zugriff auf Messungen und Versuche der Brabender-Geräte. Neue und optimierte Mess-, Auswertungs- und Verwaltungsfunktionen erleichtern die Bedienung.



Unserem Qualitätsanspruch entsprechend erfüllen viele Messgeräte die internationalen Standards und Methoden der ICC, AACC und ISO. Fragen Sie uns nach Einzelheiten.