

KOMBİ UN HAMUR TEST CİHAZI - Y01



Avantajları :

- Step Motor Kontrollü
- Un Test Cihazı ve Hamur Test Cihazı tek bir gövdede toplanmıştır
- Laboratuvar ortamında az yer kaplama ve kolay kullanım
- Dokunmatik ekran gömülü endüstriyel PC üzerinden direk kontrol
- Test verilerini ve sonuçlarını cihazın üzerinde bulunan dokunmatik ekran endüstriyel PC üzerinde depolama
- İnternete ve şirket içerisindeki yerel ağa kolay bağlantı için mevcut bilgisayar üzerinde Ethernet portu
- Cihaza ait özel yazılımın kolay güncellemesi için uzaktan erişim kontrolü
- Mikser üzerindeki kapakta bulunan, kapak takılı değil iken cihazın çalışmasını önleyen güvenlik kontrolü
- Hamurun uzamaya karşı direncini belirler
- Uzun test süresi (ekmek pişirme işlemine uygun)
- Katkı maddelerinin etkilerini gösterir

- Kombi Un Hamur Test Cihazı ICC, AACC ve ISO standartları ile uyumludur.

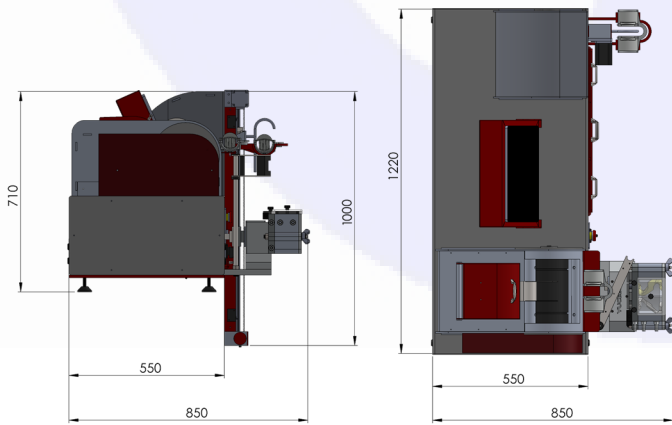
- Cihazda standart olarak 300 gr.lık mikser bulunmaktadır.

KOMBİ UN HAMUR TEST CİHAZI - Y01

YÜCEBAŞ MAKİNE KOMBİ UN HAMUR TEST CİHAZI'nda laboratuvar ortamında çalışma koşullarını ve deney işlemlerini kolaylaştırmak amacı ile Un Test Cihazı ve Hamur Test Cihazı tek bir cihazda bir araya toplanmıştır. Aynı gövde üzerinde toplanan bu cihazlar laboratuvar ortamında çalışmayı kolaylaştırır ve az yer kaplayan düzenli bir görünüm sağlar.

Cihazın Un Test Kısımında hamurun yoğurma sırasında yoğurucu paletlerine karşı gösterdiği direnç, çizilen kurveler sayesinde cihaz üzerinde gömülü bulunan endüstriyel PC'nin bünyesinde bulunan kendi özel programı vasıtası ile kaydedilir. Çizilen grafikler dokunmatik ekranlı endüstriyel PC üzerinde ölçülür, hesaplanır ve kaydedilir.

Un test Kısımının 300 gr'lık yoğurucusunda standart analiz yöntemine göre hazırlanan ve 150 gram olarak tartılan hamurların cihazın Hamur Test Kısımında 45, 90 ve 135. dakikalarda grafiklerinin çizilmesi, cihazın özel yazılım programı ile değerlendirilmesi sonucunda hamur kalitesi belirlenir. Cihazın hamura şekil verme kısımları ve çekme kancası dokunmatik ekranlı Endüstriyel PC üzerinden kontrol edilir. Çizilen grafikler dokunmatik ekranlı endüstriyel PC üzerinde ölçülür, hesaplanır ve kaydedilir.



Teknik Özellikler :

Boyutlar : (Y x D x G) 710 mm x 550 mm x 1220 mm

Enerji : 220 V 50 - 60 Hz

Net Ağırlık : 200 Kg



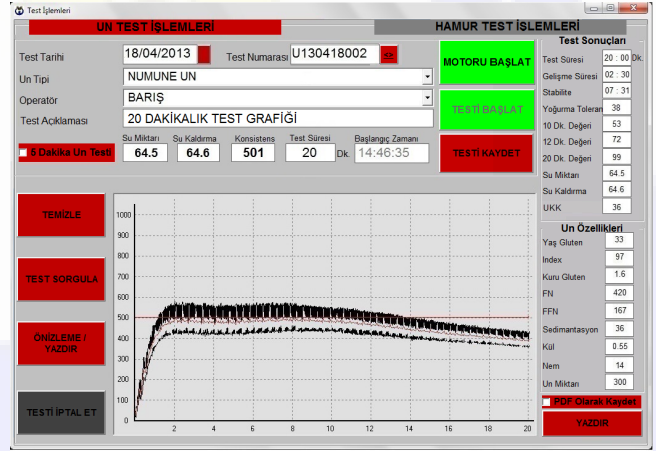
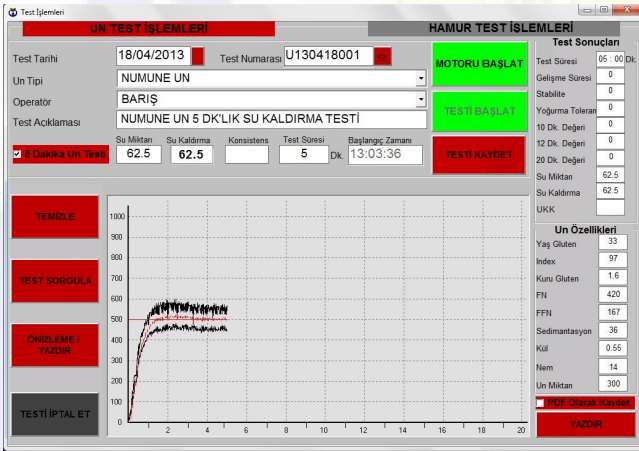
YUCEBAS MAKİNE ANALİTİK CİHAZLAR SANAYİ

Un Test Kısmı ile belirlenebilen değerler :

- Su Absorpsiyon Oranı (%)
- Hamur Gelişme Süresi (Dakika)
- Hamur Stabilitesi (Dakika)
- Yoğurma Tolerans İndeksi
- Yumuşama Derecesi (10., 12., ve 20. dk.)
- Un Kalite Katsayısı (U.K.K)

Un Test Kısmı :

- Seçilen süre sonunda testi ve çalışmayı otomatik durdurma
- Dokunmatik ekran gömülü endüstriyel PC üzerinden direk kontrol
- Test grafiklerini PC üzerinde PDF formatında kaydedebilme.



Hamur Test Kısmı ile belirlenebilen değerler

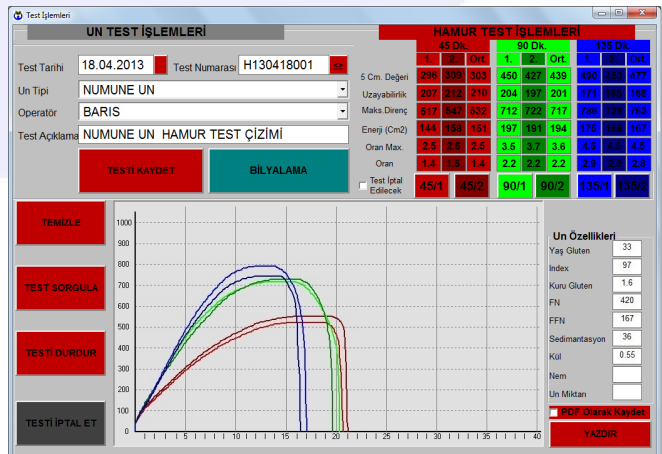
- 5. Santimetredeki Direnç (R5)
- Maksimum Direnç (Rmax)
- Elastikiyet (mm)
- Enerji (cm²)
- Oran Max.
- Oran

Teknik Özellikler :

- Mikser Hızı : 63 min⁻¹
- Mikser : 300 gr. Standart
50 gr. Opsiyonel
- Hamur bilyalama kısmı hızı : 83 ± 3 min⁻¹
- Hamur bastonlama kısmı hızı : 15 ± 1 min⁻¹
- Çekme Kancası Hızı : 14,5 ± 0,5 mm/s

Hamur Test Kısmı :

- Hamur bastonlama ve bilyalama kısmını, dokunmatik ekran gömülü endüstriyel PC üzerinden direk kontrol edebilme.
- Test grafiklerini PC üzerinde PDF formatında kaydedebilme.



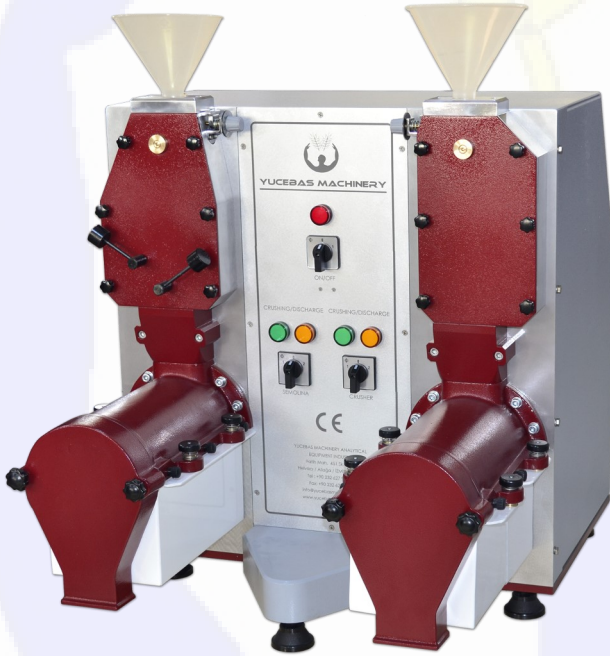


YUCEBAS MAKİNE ANALİTİK CİHAZLAR SANAYİ

Kombi Un Hamur Test Cihazı İle Birlikte Tavsiye Edilen Cihazlar



KEPEK FIRÇASI - Y19



YM1 KURU VE RUTUBETLİ BUĞDAY ÖĞÜTME
DEĞİRMENİ - Y18



İRMİK SASÖRÜ - Y20



BUĞDAY RUTUBETLENDİRME MİKSERİ - Y21

YÜCEBAŞ MAKİNE ANALİTİK CİHAZLAR SANAYİ

Fatih Mahallesi 451 Sokak No : 6

Helvacı / Aliağa / İZMİR / TÜRKİYE

Tel : + 90 232 627 90 07 - Fax : + 90 232 627 90 08

www.yucebasmakine.com.tr

info@yucebasmakine.com.tr

