

OTOMATİK SU DOZAJ SİSTEMLİ UN TEST CİHAZI - Y38



Avantajları:

- Kolay kullanım
- Bilgisayar yazılımı kontrollü otomatik su dozaj sistemi
- 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

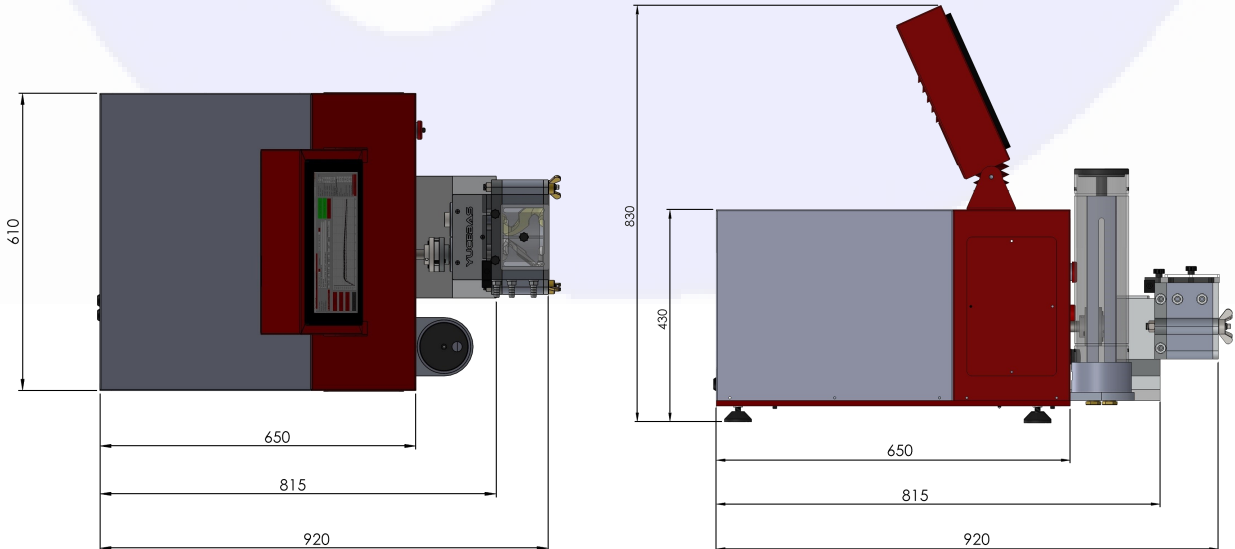
Un Test Cihazı ICC, AACC ve ISO standartları ile uyumludur. Cihazda standart olarak 300 gr.lık mikser bulunmaktadır.

OTOMATİK SU DOZAJ SİSTEMLİ UN TEST CİHAZI - Y38

YÜCEBAŞ MAKİNE OTOMATİK SU DOZAJ SİSTEMLİ UN TEST CİHAZI Hamurun yoğurma sırasındaki reolojik özelliklerinin belirlenmesinde yararlanılan ve unun ekmeklik özellikleri hakkında çok geniş bilgi veren bir cihazdır. Bu cihazda hamurun yoğurma sırasında yoğurucu paletlerine karşı gösterdiği direnç, çizilen kurveler cihaz üzerinde gömülü durumdaki endüstriyel PC'nin bünyesinde bulunan kendi özel programı vasıtası ile kaydedilir. Cihaz direk olarak bünyesinde gömülü bulunan dokunmatik ekranlı endüstriyel PC üzerinden kontrol edilir. Su verme işlemi cihazın bünyesinde bulunan dokunmatik ekranlı PC üzerindeki özel cihaz yazılımından kontrol edilen otomatik su dozajlama sistemi ile yapılır. Hamurun tüm özellikleri endüstriyel PC üzerinde ölçülür, hesaplanır ve PC üzerinde saklanır veya PDF formatında kaydedilir, istenirse yazıcıdan çıktısı alınabilir.

Teknik Özellikler :

Boyutlar	: (Y x D x G) 430 mm x 650 mm x 610 mm
Enerji	: 220 V 50 - 60 Hz
Net Ağırlık	: 126 Kg
Mikser Hızı	: 0 - 200 min ⁻¹
Mikser	: 300 gr. Standart Ekipman, 50 gr.'lık Mikser (Opsiyonel)
Su Dozajlama Hassasiyet	: < % 0,1



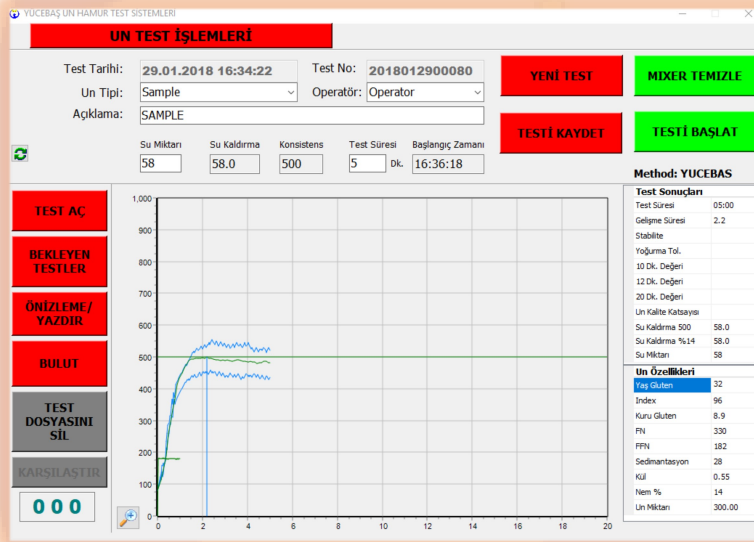


YUCEBAS MAKİNE ANALİTİK CİHAZLAR SANAYİ

Otomatik Su Dozaj Sistemli Un Test Cihazı

ile belirlenebilen değerler :

- Su Absorbsiyon Oranı (%)
- Hamur Gelişme Süresi (Dakika)
- Hamur Stabilitesi (Dakika)
- Yoğurma Tolerans İndeksi
- Yumuşama Derecesi (10.,12. ve 20. dk.)
- Un Kalite Katsayısı (U.K.K)
- Seçilen süre sonunda testi ve çalışmayı otomatik durdurma
- Dokunmatik ekran gömülü endüstriyel PC üzerinden direk kontrol
- Test grafiklerini PC üzerinde PDF formatında kaydedebilme.
- Hamur ve dozajlanacak suyun sıcaklığını ekran üzerinde ayarlama ve izleyebilme
- Yoğurma enerjisini hesaplama



5 dk.'lık Test için Örnek Grafik

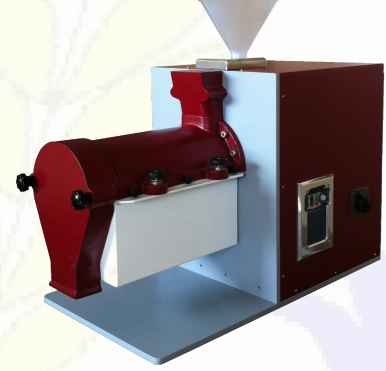
20 Dk.'lık Test için Örnek Grafik



Otomatik Su Dozaj Sistemli Un Test Cihazı İle Birlikte Tavsiye Edilen Cihazlar



HAMUR TEST CİHAZI - Y03



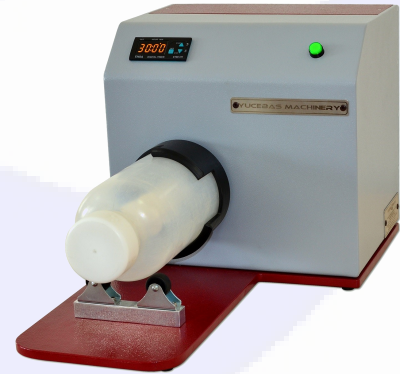
KEPEK FIRÇASI - Y19



İRMİK SASÖRÜ - Y20



**YM1 KURU VE RUTUBETLİ BUĞDAY ÖĞÜTME
DEĞİRMENİ - Y18**



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