

RHEOLAB - Y54



Avantajları:

- Kolay kullanım
- Bilgisayar kontrollü otomatik su dozajlama sistemi
- Katkı maddelerinin etkilerinin gözlenmesi
- Cihaza ait özel yazılımın güncellenmesi ve cihaz kalibrasyonu için uzaktan erişim kontrolü
- Unun reolojik özelliklerinin tespiti, gluten ve nişasta kalitesi tespiti
- İnternete ve şirket içerisindeki yerel ağa kolay bağlantı için mevcut bilgisayar üzerinde Ethernet portu
- Test sonuçlarının su kaldırma, yoğurma, gluten, viskozite, amilaz ve retrogradasyon indekslerine dönüşümü

Rheolab cihazı ICC, AACC ve ISO standartları ile uyumludur.

RHEOLAB

Rheolab hamurun yoğurma esnasındaki reolojik özelliklerini belirlemektedir. Rheolab test numunesinin ısıtma ve yoğurmaya bağlı olarak gluten ve protein kalitesi hakkında bilgi vermektedir. Hamurun yoğurucu paletlere karşı ısıtma ve zamana bağlı oluşturduğu direnç cihaz üzerinde kaydedilmektedir. Cihaz kendine özel yazılımı aracılığı ile üzerinde bulunan dokunmatik ekran endüstriyel bilgisayar ile doğrudan kontrol edilmektedir. Hamura ait tüm özellikler sistem üzerinden ölçülür, hesaplanır ve kaydedilir. Test esnasında su titrasyonu için cihaz üzerinde dahili otomatik su dozajlama sistemi mevcuttur.

Teknik Özellikler :

Boyutlar	: (Y x D x G) 350 mm x 800 mm x 500 mm
Enerji	: 220 V 50 - 60 Hz
Net Ağırlık	: 80 Kg
Mixer	: 50 gram kapasiteli paslanmaz mikser ve mikser paletleri
Su Dozajlama Hassasiyet	: < 0.02 ml

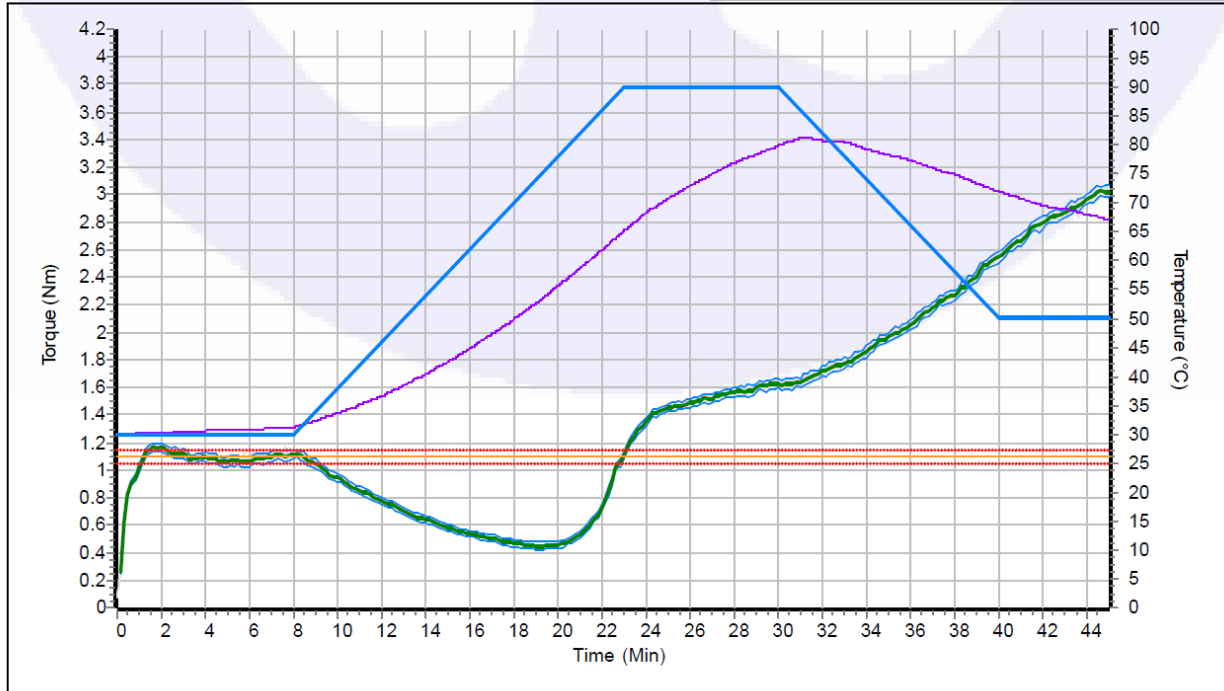
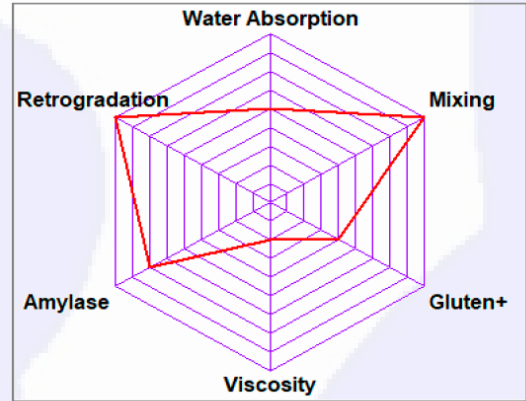


Rheolab ile ölçülen parametreler :

- Su kaldırma (%)
 - Protein kalitesi
 - Hamur gelişme süresi (dakika)
 - Nişasta jelatinizasyonu
 - Hamur stabilitesi (dakika)
 - Amilaz aktivitesi
 - Hamur yumuşama derecesi
 - Nişasta retrogradasyonu
- Mikser ve dozajlama suyu sıcaklığının otomatik regülasyonu
- Programlanabilir mikser devri ve programlanabilir ısıtma/soğutma oranları ile özel test profillerinin oluşturulması
- Test verilerini ve sonuçlarını cihaz üzerinde bulunan dokunmatik ekran endüstriyel PC üzerinde depolama
- Test sonuçlarının PDF ve xls formatlarına dönüştürülebilmesi.

	Time (Min)	Torque (Nm)	Dough (°C)	Amplitude (Nm)	Stability (Min)
C1	01:59	1.168	30.3	0.061	08:30
C5	08:00	1.112	31.2		
C2	18:59	0.448	52.6		
C3	23:00	1.167	65.3		
C4	30:00	1.617	80		
C5	45:00	3.023	67.2		

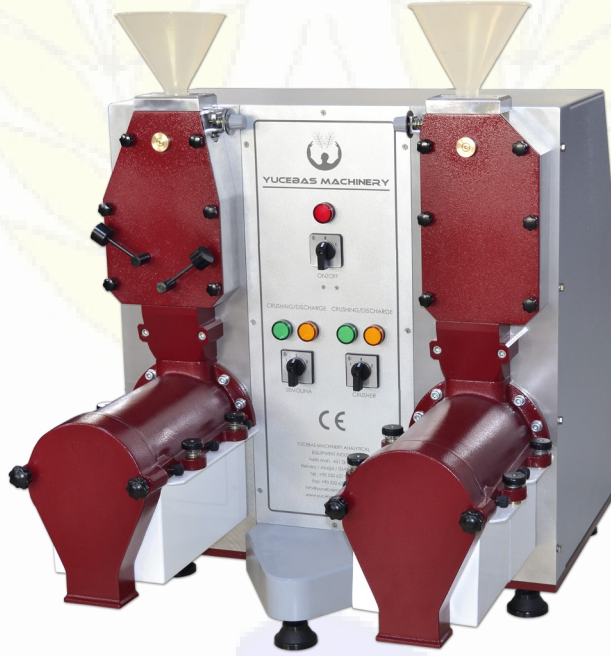
A α	-0.058	Nm/Min
B β	0.133	Nm/Min
Γ γ	0.052	Nm/Min





YUCEBAS MAKİNE ANALİTİK CİHAZLAR SANAYİ

Rheolab Cihazı İle Birlikte Tavsiye Edilen Cihazlar



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



ISITMALI SOĞUTMALI SU TANKI - Y14.1



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

