

روش استاندارد جهانی
روش های رسمی: AACC / شماره ICC-56 / 81B
شماره 10771 / ISO / شماره 3093 / ISO/DIS

عدد ریزولی



مزایا:

استاندارد جهانی تشخیص و جداسازی ضایعات
باهزینه مالکیت تعیین شده است

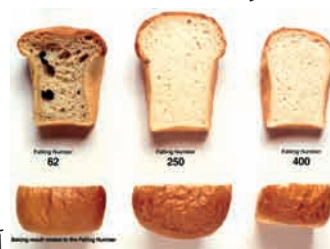
بهینه سازی وام

افان ۱۳۱۰



شماره همه

فعالیت آلفا آمیلاز تأثیر زیادی بر کیفیت محصولات پخته شده، پاستاو رشته فرنگی دارد. آسیب جوانه ها ناشی از آلفا آمیلاز است که یک آنزیم طبیعی در باران است که غلظت آن در طول برداشت مرطوب افزایش می یابد. روش عدد آلینگ (FN) یک آزمایش سریع و آسان برای تعیین فعالیت آلفا آمیلاز به منظور تشخیص آسیب جوانه است. روش FN شرکت Instruments Erten استاندارد جهانی برای اندازه گیری فعالیت آلفا آمیلاز در آردو کنجاله است.



گندم، گندم دوروم، چاودار، جو، سایر غلات و غلات مالت دار.

شماره سریال ۱۳۱۰

سیستم فالینگ نامبر ۱۳۱۰ یک سیستم آنالیز خودکار تکی است که برای عملکرد سریع و آسان تست فالینگ نامبر طراحی شده است. استانداردهای بالای کیفیتی که ۱۳۱۰ N بر اساس آنها ساخته شده است، بازگشت سرمایه بالایی را در طول سال ها کارکرد بدون مشکل ارائه می دهد.

غذاها و فواید

استاندارد جهانی: گزارش دهی یکنواخت و منظم برای کشاورزان، بازرگانان و فرآوری کنندگان. **تضمین کیفیت:** اطمینان حاصل کنید که تحویل با مشخصات کاربر نهایی مطابقت دارد. **بهینه سازی وام:** غلات یا آردها را با هم مخلوط کنید تا محصولی با ویژگی های خاص ایجاد شود. **تفکیک:** با اجتناب از اشتباهات پرهزینه در ترکیب غلات سالم و جوانه زده، در هزینه ها صرفه جویی کنید. **بهینه سازی استفاده از افزودنی ها:** افزودنی های مالت یا قارچ را محاسبه کنید. **آسان برای استفاده:** با اطمینان توسط اپراتورهای غیر فنی استفاده می شود. **قابل اعتماد:** طراحی غیر پیچیده و مستحکم، طول عمر استثنایی دستگاه را فراهم می کند. **بدون نیاز به کالیبراسیون:** ویژگی اندازه گیری شده زمان (ثانیه) است و نیازی به کالیبراسیون ندارد. این باعث صرفه جویی در وقت کاربر و تضمین اندازه گیری های صحیح و قابل اعتماد می شود. **هزینه مالکیت:** بدون نیاز به مواد مصرفی یا شیمیایی.

لوازم جانبی توصیه شده

دستگاه پخش کننده غذا: به راحتی و با دقت 25 میلی لیتر آب را توزیع می کند. **برج خنک کننده:** با گردش مجدد آب خنک کننده، در مصرف آب و محیط زیست صرفه جویی می کند. **هکماتیک:** شیکر اتوماتیک برای مخلوط کردن سریع و یکنواخت نمونه **پولت ۱۰۰:** پاک کننده سریع لوله Falling Number. **آسیاب کشتارگاهی ۱۲۰ یا ۳۱۰:** آسیاب های چکشی مورد تایید برای آماده سازی غلات. **لوله های شماره گذاری alling:** لوله های ویسکومتر کالیبره شده (۱۰ عدد در هر جعبه). **همزن شماره گیری کامل:** همزن عدد نزولی Perten Instruments. **رطوبت سنج:** برای تعیین رطوبت کنجاله و آرد. **تعادل:** با دقت ± 0.05 گرم.

مشخصات

الزامات آوور: ۱۱۵ یا ۲۳۰ ولت، ۵۰ یا ۶۰ هرتز (در صورت سفارش مشخص کنید) **مصرف برق:** گرمایش ۱۱۰۰ ولت آمپر، در حال کار ۵۰۰ ولت آمپر **ابعاد (ارتفاع x عمق x عرض):** میلی متر ۵۲۵ x ۳۷۰ x ۲۲۳ **وزن و وزن:** ۸ کیلوگرم **مصرف آب خنک کننده:** ۲۵ لیتر در ساعت **پارامترها:** فعالیت آلفا آمیلاز/خواص نشاسته **محصولات:** آرد و پودر گندم، گندم دوروم، چاودار، جو، سایر غلات و غلات مالت دار.

www.perten.com