

سریع V



مزایا:

محدوده ویسکوزیته وسیع
پروفایل ویسکوزیته سریع، روش های استاندارد و
سفارشی، بررسی کالیبراسیون، کنترل ردیابی

آلیسر
۴۵۰۰ ای

آنالایزر سریع ویسکوزی RVA 4500

دستگاه (RVA) RapidViscoAnalyser یک ویسکومتر همزن پخت و پز با دمای افزایشی و برش متغیر است که برای آزمایش خواص ویسکوزیته نشاسته، غلات، آرد و مواد غذایی بهینه شده است. این دستگاه با استفاده از روش های استاندارد بین المللی یا پروفایل های اختلاط، اندازه گیری، گرمایش و سرمایش سفارشی شما، مقدار کمی از دو یا سه گرم نمونه را تجزیه و تحلیل می کند. RVA 4500 برای کار و مدیریت داده ها با یک کامپیوتر شخصی و نرم افزار Thermocline for Windows نسخه 3 (TCW3) ارتباط برقرار می کند. RVA مؤثرترین ابزار موجود امروز است که از پایه طراحی شده است تا جمع آوری داده های ویسکومتری را ساده کند. RVA با ترکیب سرعت، دقت، انعطاف پذیری و اتوماسیون، ابزاری منحصر به فرد برای توسعه محصول، کنترل کیفیت و فرآیند و تضمین کیفیت است. RVA 4500 دارای یک موتور بدون جاروبک پیشرفته با سیستم اندازه گیری با دقت بالا برای حساسیت و دقت استثنایی در هنگام تجزیه و تحلیل نمونه های با ویسکوزیته پایین و محدوده دینامیکی گسترده در هنگام تجزیه و تحلیل نمونه های با ویسکوزیته بالا است.

ویژگی ها و مزایا

حساسیت بالا: موتور محرک مستقیم و سیستم کنترل برای نمونه های با ویسکوزیته پایین. **محدوده ویسکوزیته گسترده:** سیستم اندازه گیری بهینه شده برای نمونه های با ویسکوزیته بالا.

مشخصات ویسکوزیته سریع: آزمایش استاندارد چسباندن نشاسته در ۱۳ دقیقه.

آسان برای استفاده: عملیات خودکار، آموزش را به حداقل می رساند و قابلیت اطمینان را تضمین می کند.

قوی: مناسب برای استفاده در کف کارخانه تا آزمایشگاه تحلیلی.

قابل ردیابی: بررسی کالیبراسیون با استانداردهای قابل ردیابی برای برآورده کردن الزامات ISO9000 و سیستم کیفیت.

بدون شیشه: ایمن برای مناطق تولید مواد غذایی.

دقیق: سرعت هم زدن دقیق، نرخ گرمایش و سرمایش، نتایج تکرارپذیر بین RVAها را تضمین می کند.

استاندارد: روش های استاندارد بین المللی مورد تایید AACi، ICC و دیگران.

مرتبط: روال های آزمایش را برای شبیه سازی شرایط پردازش در صنعت، سفارشی سازی کنید.

مطابق با استانداردهای ER/ES: که با ثبت الکترونیکی/امضای الکترونیکی سازگار است، می تواند نتایج و گزارش های قابل ردیابی و ایمن ایجاد کند TCW3

کاربردها

مناسب برای تحقیق و توسعه، طراحی محصول، تولید، تضمین کیفیت، کنترل کیفیت، آزمایش مواد اولیه، طراحی فرآیند و کنترل فرآیند.

نشاسته: اگر در مورد نشاسته جدی هستید، فقط RapidVisco Analyser وجود دارد. آزمایش کامل چسبندگی نشاسته برای نشاسته های طبیعی و اصلاح شده با استفاده از روش استاندارد ۱۳ دقیقه ای. **پروتئین ها:** گلوتن گندم، پودر شیر بدون چربی، کنسانتره پروتئین آب پنیر، پروتئین سویا. **لته ها:** پروفیل های ژل شدن و غلیظ شدن هیدروکلوئیدها و فرمولاسیون ها **آسیاب کردن و پخت آرد:** کیفیت نشاسته، کیفیت گلوتن، فعالیت آمیلاز، آسیب آب و هوا.

دم کردن: جو برای مالت سازی، ذخیره سازی جو، مالت کوره ای و مواد کمکی برای دم کردن.

لبنیات: تولید و ذوب پنیر فراوری شده، دسرهای لبنی نرم، بستنی، ماست.

غذاهای اکستروژن شده و پخته شده: تنقلات، غلات صبحانه، ماکارونی، رشته فرنگی و غذاهای فرموله شده.

مشخصات

الزامات برق: ۲۴۰/۱۱۵ ولت متناوب، ۳.۵ آمپر، ۵۰/۶۰ هرتز.

ورودی/خروجی: پورت USB، پورت سریال RS232.

ابعاد (ارتفاع x عرض x عمق)، وزن خالص: ۳۸۲ x ۳۰۶ x ۳۴۵ میلی متر، ۱۸ کیلوگرم. **محدوده دما:** -۹۹.۹- درجه سانتیگراد

نرخ گرمایش/سرمایش: تا ۱۴ درجه سانتیگراد در دقیقه (بی نهایت متغیر).

مصرف مایع خنک کننده: آب، ۱ لیتر در دقیقه در حالت خنک کننده، ۱۰۰-۲۵۰ کیلوپاسکال. برای خنک سازی در دمای پایین تر از دمای اتاق، به خنک کننده سرد نیاز است.

محدوده سرعت: کنترل کامپیوتری با سرعت متغیر بی نهایت ۰، ۲۰-۲۰۰۰ دور در دقیقه.

محدوده ویسکوزیته: ۵۰ هزار سانتی پوند در ۸۰ دور در دقیقه، ۱۰ تا ۲۵ هزار سانتی پوند در ۱۶۰ دور در دقیقه.

دقت ویسکوزیته: +/- ۲٪ برای روغن S2000 با نام تجاری ۵۰۰۰ سنت پوآز.