

Sistema trifásico Brabender

Analizadores de harina y masa

Alcance la perfección en
la panificación mediante
pruebas de harina de
proceso completo
conformes a las normas.



Descubra más
detalles



Fase 1

Brabender FarinoGraph

Prediga la absorción de agua y la resistencia de la masa

Determina las propiedades de amasado de la masa, así como su comportamiento reológico, para garantizar un rendimiento estable y reproducible de la masa: la base de un horneado fiable y de alta calidad.



Fase 2

Brabender ExtensoGraph

Revele el comportamiento de la masa antes del horneado

Mide la resistencia y la extensibilidad de la masa tras tiempos de reposo establecidos para simular la fermentación y el moldeado. Ofrece indicaciones sobre el rendimiento de la panificación (volumen del pan). Permite una evaluación precisa de la fuerza del gluten, la retención de gas y los efectos de los aditivos.



Fase 3

Brabender Amylograph-E

Controle la gelatinización y la actividad enzimática

Controla la gelatinización del almidón y la actividad de la α -amilasa en condiciones reales de horneado para evitar una migra pegajosa, un volumen deficiente y un dorado irregular.

El pan perfecto comienza con la harina perfecta

El sistema trifásico Brabender le permite predecir el rendimiento del horneado y garantizar la consistencia incluso antes de que la masa llegue al horno. Simula condiciones reales de panadería para revelar cómo se comporta la harina durante la mezcla, la fermentación y el horneado. Al combinar el FarinoGraph de Brabender, el ExtensoGraph de Brabender y el Amylograph-E de Brabender, este sistema totalmente estandarizado ofrece una visión completa del rendimiento de la harina, desde la absorción de agua hasta las propiedades de estiramiento de la masa y la actividad enzimática.

Beneficios clave

- Control uniforme en todas las etapas de producción para productos de panadería y pasta de alta calidad
- Simulación realista de las condiciones de panadería
- Resultados conformes a las normas y comparables a nivel mundial
- Referencia universal en unidades Brabender
- Reducción de costos en la adquisición de materias primas y en la producción general

Control total desde la harina hasta el producto final

El verdadero control significa comprender cada fase del desarrollo de la masa. El sistema de 3 fases integra los análisis de mezclado, estirado y calentamiento para ofrecer una visión completa de la calidad de la harina. El resultado: recetas optimizadas, procesos trazables y resultados superiores y repetibles.

Un software para todos los datos: MetaBridge

El software MetaBridge de Brabender conecta los tres instrumentos en un único flujo de trabajo digital. Visualice, compare y analice los resultados en tiempo real desde cualquier dispositivo, garantizando un control de calidad estandarizado y trazable desde la recepción de la harina hasta la liberación del producto final.

Cubra todas las normas pertinentes sobre harina y masa para una calidad de producto confiable:

- ICC 114/1, 115/1 y 126/1
- AACCI 22-10.01, 54-10.01 y 54-21.02
- ISO 5530-1, 5530-2 y 7973
- ...y otros