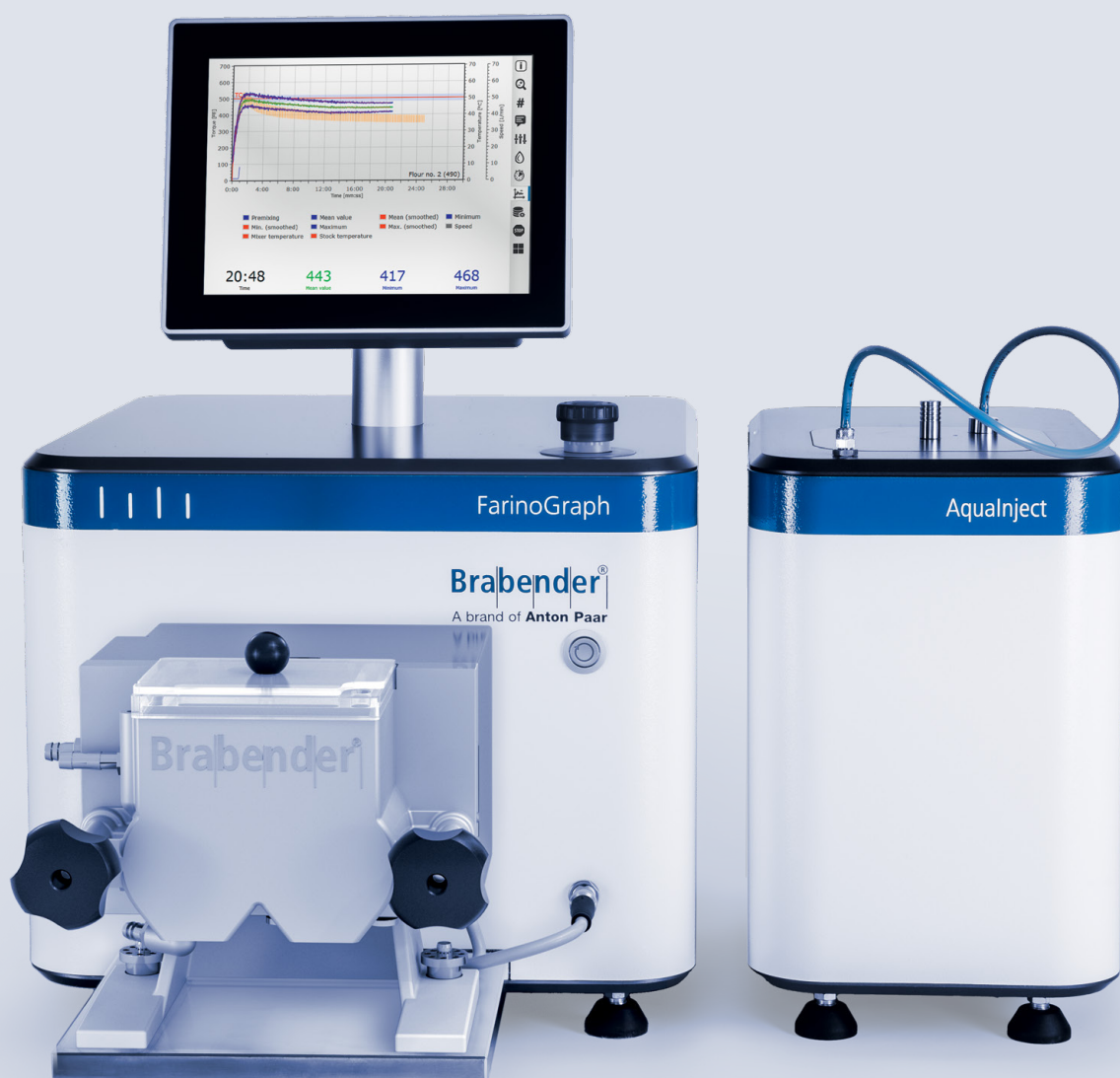


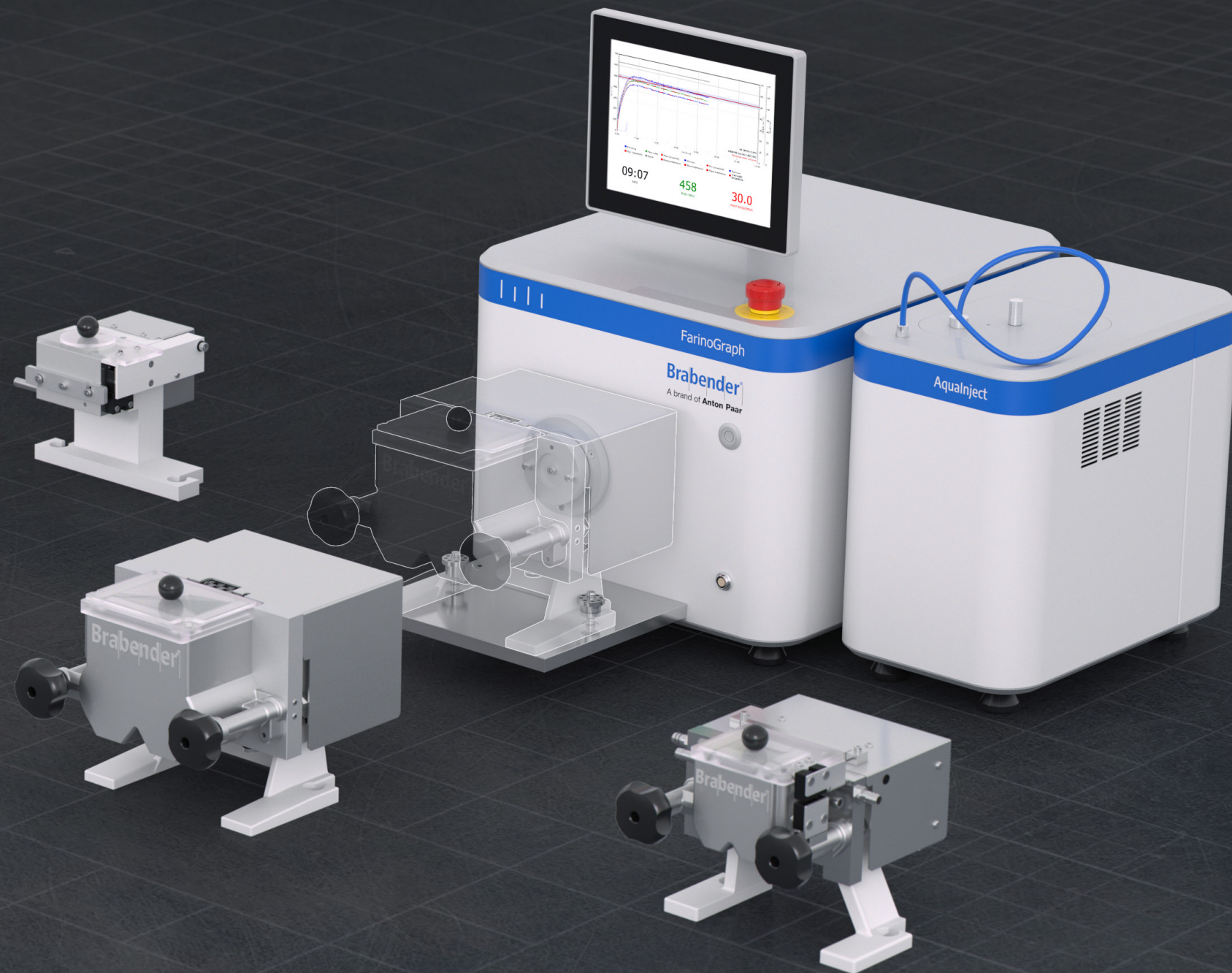
Analizador de Absorção e Mistura de Massa

Brabender: FarinoGraph



O Brabender FarinoGraph: Conectando o Mundo da Farinha

O Brabender FarinoGraph é o padrão mundial da indústria para determinar a absorção de água da farinha e as propriedades reológicas da massa. Com milhares de usuários satisfeitos em todo o mundo, ele é o analisador de qualidade de farinha e massa mais confiável do mercado. Agora em uma versão totalmente nova com fluxos de trabalho simplificados e orientados à automação, ele apresenta acessórios flexíveis desenvolvidos para aplicações e métodos de teste específicos, bem como software pré-instalado que torna o acesso aos dados mais fácil do que nunca. O "Farino" ajuda você a se manter à frente com resultados confiáveis, dia após dia. Farino: tecnologia de classe mundial para testes de farinha, fabricado na Alemanha.



Saiba mais

Padrões: Conectando o mundo da farinha

- Abrange todos os principais padrões nacionais e internacionais de farinha, absorção de água e reologia da massa (ICC, AACCI, ISO, etc.)
- Garante a certeza da qualidade dos grãos, da farinha e da massa ao longo de toda a cadeia de valor
- Comunique-se no idioma mundialmente reconhecido para análise de farinha: Unidades Brabender/Farinograph (BU/FU)

Software operacional MetaBridge

- Aproveite o poder dos recursos que economizam tempo, desde critérios inteligentes de parada para medições até a previsão de curvas por IA
- Acesse medições de qualquer dispositivo, a qualquer momento, mesmo em deslocamento
- Compartilhe dados com colegas ou sistemas como LIMS e ERP

Acessórios e módulos do Misturador: flexibilidade da análise de farinha

- Misturadores para tamanhos de amostra de 10 g, 50 g e 300 g
- FarinoAdd como um acessório especial para aplicações sem glúten
- Misturador planetário para massa de esponja ou espumas
- Titulação automatizada de água com precisão, utilizando o módulo Aqualnject, para reduzir os esforços de titulação manual

Desbloqueie recursos avançados de software para análise ideal de farinha

- Módulos adicionais de correlação para comparação e avaliação estatística de medições
- Módulo adicional EvaluationEditor para avaliação personalizada de dados
- Módulo adicional MultiDevice para conectar vários instrumentos, garantindo fluxo de dados contínuo e zero erros de transcrição

Decifrando o Código da Farinha

No mundo da moagem e da panificação, o Farinogram é um ícone gráfico de medição que conecta usuários de todo o mundo por meio de um entendimento universal da qualidade da farinha e da massa. Ele mostra as características mais importantes da farinha, medindo o aumento do torque ao longo do tempo à medida que a água é adicionada à farinha por titulação. O resultado: parâmetros Brabender universais, estabelecidos e renomados.

1

Absorção de água (WA)

Quanto mais água a farinha puder absorver, maior será o rendimento da massa e o benefício comercial. Isso é fundamental para o uso pretendido da farinha.

2

Tempo de desenvolvimento da massa (DDT)

Descreve o tempo a partir do início da adição de água até que a consistência máxima (pico de torque) seja alcançada.

3

Estabilidade da massa (S)

Quanto maior a estabilidade da massa, maior a tolerância à fermentação e ao amassamento.

4

Número de Qualidade FarinoGraph (FQN)

O FQN, um parâmetro Brabender estabelecido, é usado para descrever de forma prática as características da farinha em apenas um valor.

5

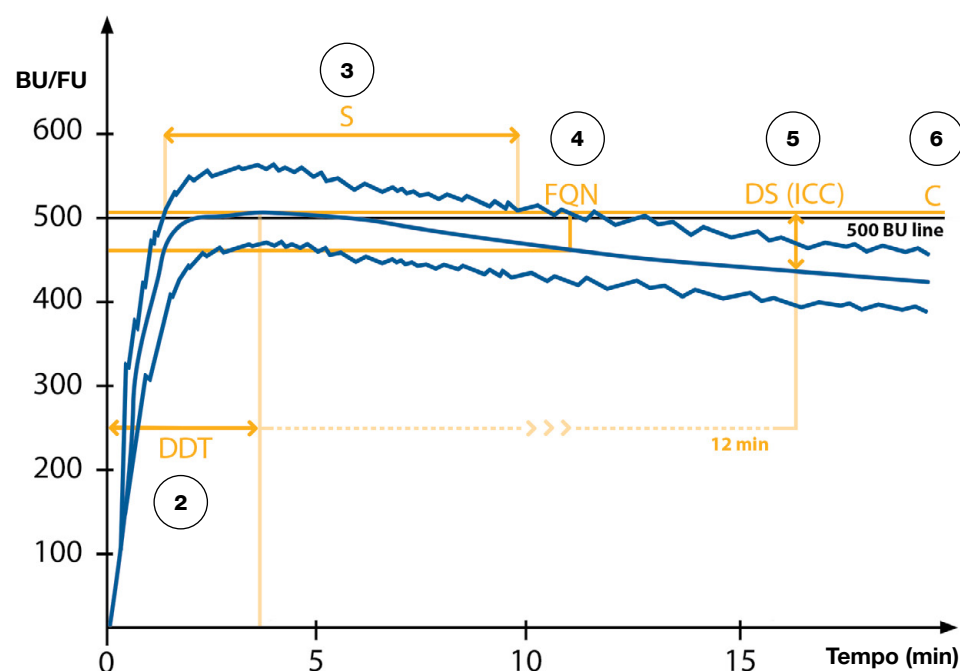
Grau de amaciamento (DS_{ICC})

Calculado 12 minutos após a massa atingir a consistência máxima (pico de torque), ele representa a quebra do glúten por meio da mistura prolongada.

6

Consistência (C)

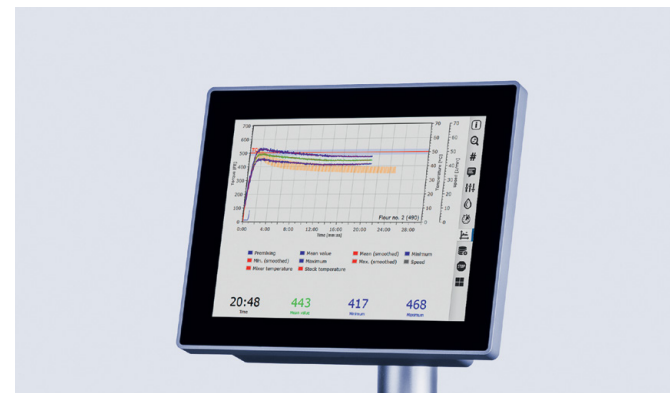
O torque mais alto da curva de valor médio. Para uma medição válida, ele deve ser 500 BU $\pm$ 20 BU.



O Novo Brabender FarinoGraph

Pronto para uso com a menor área ocupada

- Computador integrado ainda mais potente
- Tela sensível ao toque integrada de 10,4" com alto-falante
- Software MetaBridge pré-instalado



Tecnologia de sensor aprimorada para maior repetibilidade

- A sonda de temperatura agora está diretamente integrada ao misturador para medição direta da farinha
- Sensor adicional para temperatura, umidade e pressão do ar disponível para garantir os parâmetros ambientais necessários
- O novo Brabender FarinoGraph agora também pode monitorar a temperatura do termostato



40 % mais potência para as massas mais duras

- Faixa de torque aprimorada e mais alta, de até 28 Nm (em comparação com os 20 Nm das gerações anteriores), para infinitas possibilidades.
- Meça uma variedade maior de massas, até mesmo as duras usadas em biscoitos, bolachas, macarrão, etc.



Novos acessórios compatíveis

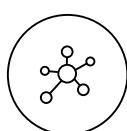
- Meça todas as suas amostras com um único dispositivo principal: O misturador de 10 g e o Misturador Planetário P600 agora são totalmente compatíveis, e os misturadores de 50 g e 300 g completam o portfólio como opções consagradas e em conformidade com as normas
- Titulação automática para todos: O AqualInject agora pode ser usado com misturadores de 50 g e 300 g



MetaBridge

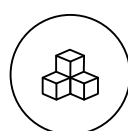
O software operacional MetaBridge garante operação intuitiva de instrumentos, ao mesmo tempo que aproveita a potência de recursos únicos como curvas de correlação e previsão por IA.

É a sua porta de entrada para implementação simplificada de padrões e controle de qualidade da farinha em tempo real.



Fluxos de trabalho otimizados

- A Brabender vive e molda padrões. Muitas das conhecidas normas ISO, ICC e AACCI são diretamente utilizáveis
- Nossos fluxos de trabalho otimizados evitam erros comuns para garantir um processo tranquilo no laboratório
- Você possui total flexibilidade e pode adaptar os métodos e a avaliação predefinidos às suas necessidades individuais a qualquer momento



MetaBridge Connect

- Fácil acesso aos seus dados de medição por meio de um navegador Web dentro da rede da empresa
- Os dispositivos MetaBridge trocam informações para otimizar seu trabalho no laboratório, permitindo a troca automática de nomes de amostras e outros parâmetros
- Nossa equipe de atendimento ao cliente terá prazer em ajudar por meio do feedback integrado e da função de manutenção remota



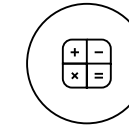
Compartilhamento de dados

- Exportação de dados padrão em formatos típicos, como Excel, CSV, PDF
- Função de correio integrada para uma troca rápida com colegas e clientes
- Suporte a sistemas de terceiros (por exemplo, LIMS, ERP) via Brabender WebAPI, pastas de rede compartilhadas ou OPCUA



Comparação e correlação

- A curva de referência no software MetaBridge permite monitorar a qualidade do material em tempo real e receber feedback automático sobre se as especificações foram atendidas ou não.
- Compare uma infinidade de medições com o recurso complementar de correlações para obter uma compreensão ideal dos seus materiais.



EvaluationEditor

- Esse recurso complementar permite criar suas próprias avaliações e executá-las automaticamente após a medição
- Pontos de avaliação adicionais podem proporcionar uma compreensão analítica mais profunda de sua medição

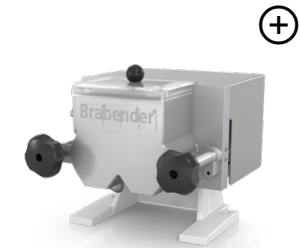
Aqualnject e Outros Acessórios

O Aqualnject é um sistema automático de dosagem de água perfeitamente integrado ao fluxo de processo do Brabender FarinoGraph que facilita o trabalho diário e a titulação da água. Controle com precisão a quantidade de água dosada e armazenada no software. Elimine as buretas do laboratório e evite quebra de utensílios de vidro. Garanta a temperatura constante da água com o controle de temperatura integrado. Atenda a todos os requisitos das normas nacionais e internacionais, como ICC, AACCI, ISO, etc. O Aqualnject foi otimizado para o Brabender FarinoGraph, mas é universalmente aplicável no laboratório.

O Brabender FarinoGraph oferece uma ampla seleção de acessórios adicionais para medir diferentes amostras e tamanhos de amostras e para determinar parâmetros adicionais.

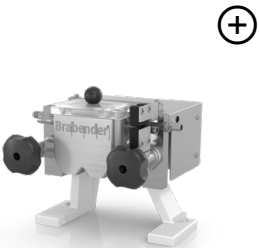


Brabender: FarinoGraph
⊕ Aqualnject
⊕ Mixer de Medição S300
⊕ Mixer de Medição S50
⊕ Mixer de Medição S10
⊕ FarinoAdd-S300
⊕ FarinoAdd-S50
⊕ Planetary Mixer P600
⊕ ClimateLogger



Mixer de Medição S300

- Para teste padrão do FarinoGraph (300 g) em conformidade com as normas ICC, AACCI, ISO
- Sonda de temperatura integrada
- Bata massas para testes do ExtensoGraph
- Lâminas removíveis



Mixer de Medição S50

- Para teste padrão do FarinoGraph (50 g) de acordo com ICC, AACCI, ISO
- Lâminas removíveis
- Preparação de amostras para a ferramenta Micro-ExtensoGraph



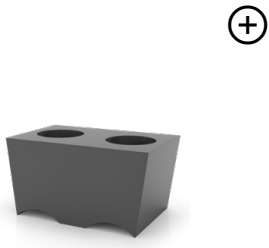
Mixer de Medição S10

- Para o teste do FarinoGraph padrão envolvendo pequenas quantidades de amostra (10 g)
- Adequado para criadores e para fins de P&D



FarinoAdd-S300

- Kit de atualização para o Misturador de Medição S300
- Teste a qualidade das farinhas sem glúten



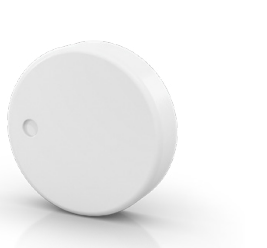
FarinoAdd-S50

- Kit de atualização para o Misturador de Medição S50
- Teste a qualidade das farinhas sem glúten



Planetary Mixer P600

- Para massas de centeio e massas esponjosas
- Gancho para amassar, agitador K e batedor de balão



ClimateLogger

- Registro da temperatura ambiente, da pressão do ar e da umidade
- Proteção das condições laboratoriais especificadas nas normas

Aplicações

Use nossos acessórios modulares para ampliar ainda mais a gama de aplicações.

Massas sem glúten

Conecte o FarinoAdd-S300 ou o FarinoAdd-S50 e analise a absorção de água e as características reológicas de massas sem glúten.

Medição de Massa de Produção

Determine a qualidade das massas em produção e avalie as formulações de farinha com aditivos como emulsificantes, enzimas ou hidrocolóides.

Medições de alta velocidade

Não confie apenas nos métodos padrão. Crie seus próprios métodos e acelere significativamente o tempo até o resultado.

Avaliação da massa esponjosa

Investigue a absorção de líquidos em massas de esponja ou uma alteração na receita e sua influência na consistência da esponja, utilizando o acessório Misturador Planetário P600.

Viscosidade da margarina

Meça a viscosidade das margarinas em temperaturas como 20 °C ou 25 °C para obter mais informações sobre as propriedades de processamento ou para verificar a qualidade no setor de recebimento de mercadorias.



Brabender: FarinoGraph				
Velocidade	0 min ⁻¹ a 200 min ⁻¹			
Torque	28 Nm			
Fonte de alimentação	230 V (184 V a 264 V) +N+PE / 50/60 Hz (45 Hz a 66 Hz) / 4,3 A; 1 kW 115 V (88 V a 126 V) +PE / 50/60 Hz (45 Hz a 66 Hz) / 8,7 A; 1 kW			
Dimensões (L x A x P)	430 mm x 630 mm x 740 mm			
Peso	Sem mixer de medição: 56 kg Com o mixer de medição S300: 74 kg			
Interfaces	4x USB, 1x HDML, 2x Ethernet			
Normas	AACCI 38-20.01 AACCI 54-22.01 AACCI 54-28.02 AACCI 54-29.01 AACCI 54-21.01 AACCI 54-21.02 AACCI 54-10.01 Norma ICC nº 114/1 Norma ICC nº 115/1 ISO 5530-1 ISO 5530-2	CEN EN ISO 5530-1 CEN EN ISO 5530-2 DIN EN ISO 5530-1 DIN EN ISO 5530-2 NF V03-717-1 NF V03-717-2 NF-EN ISO 5530-1 NF-EN ISO 5530-2 CCAT 16 GB/T 14614 GB/T 14615	GB/T 35994 NORMA EN ISO 5530-1 NORMA EN ISO 5530-2 SN EN ISO 5530-1 SN EN ISO 5530-2 BS EN ISO 5530-1 BS EN ISO 5530-2 UNE-EN ISO 5530-1 UNE-EN ISO 5530-2	GOST ISO 5530-1 GOST ISO 5530-2 AGSA 06-01 AGSA 06-02 CCAT 03 CCAT 04 TCVN 7848-1 TCVN 7848-2

Confiável.
Conformidade.
Qualificado.

Nossos técnicos bem treinados e certificados estão prontos para manter seu instrumento funcionando perfeitamente.



