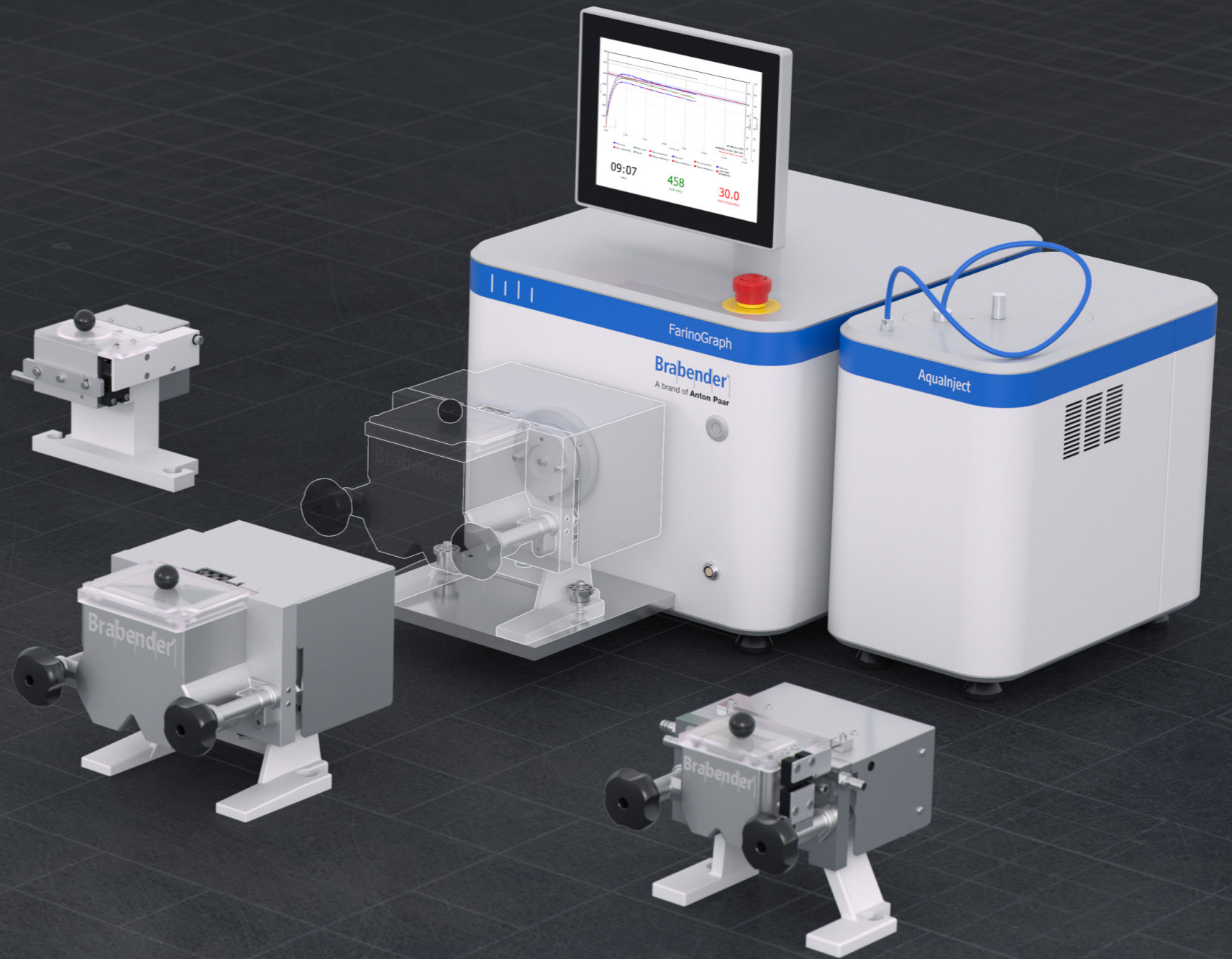


Brabender FarinoGraph: 连接面粉的世界

Brabender FarinoGraph 是测定面粉的吸水率和面团流变特性的世界标准。在全球拥有成千上万名满意的用户,是最可靠的面粉和面团质量分析仪。全新版本搭载自动化驱动的简化工作流程,配备针对特定应用场景及测试方法开发的灵活附件,且预装专用软件,让数据访问变得前所未有的便捷。“Farino”助您日复一日地保持领先,持续提供值得信赖的结果。Farino: 世界一流的面粉检测技术,德国制造。



了解更多信息

标准: 连接面粉的世界

- 涵盖面粉、吸水性和面团流变学的主要国家和国际标准 (ICC, AACCI, ISO 等)
- 保障整条价值链上的谷物、面粉和面团质量的稳定性
- 使用全球公认的面粉分析语言进行交流: Brabender Farinograph 单位 (BU/FU)

MetaBridge 操作软件

- 利用节省时间的功能,从测量标准的智能停止到曲线的人工智能预测
- 即使在旅途中也可以从任何设备随时访问测量结果
- 与同事或系统共享数据例如 LIMS 和 ERP

揉面钵附件和模块: 面粉分析灵活性

- 适用于 10 g、50 g 和 300 g 样品量的揉面钵
- FarinoAdd 专用附件,专为无麸质样品检测场景设计
- 适用于海绵面团或泡沫类样品的行星式揉面钵
- 搭载 AqualInject 模块,实现自动精密水滴定,大幅减少人工滴定工作量

解锁高级软件功能以实现出色面粉分析

- 用于测量数据对比和统计评估的 Correlation 插件
- 用于自定义数据评估的 EvaluationEditor 插件
- MultiDevice 附件可连接多个仪器,实现无缝数据流和零转录错误

破解面粉密码

在磨粉和烘焙领域,粉质图是标志性的检测图谱,它以面粉及面团质量的通用评价标准为纽带,连接全球用户。向面粉中滴加水过程中,通过测量扭矩随时间的变化曲线,可直观呈现面粉的关键特性指标。结果:通用、成熟且广受认可的 Brabender 参数。

1

吸水率 (WA)

面粉吸收的水越多,面团的产量和商业收益就越高。这对于面粉的预期用途至关重要。

2

面团形成时间 (DDT)

描述从开始加水到达到最大稠度(扭矩峰值)的时间。

3

面团稳定性 (S)

面团稳定时间越长,其发酵耐受性与揉混的耐受性越强。

4

粉质质量指数 (FQN)

FQN 是一项公认的 Brabender 参数,仅用一个数字即可方便地描述面粉的特性。

5

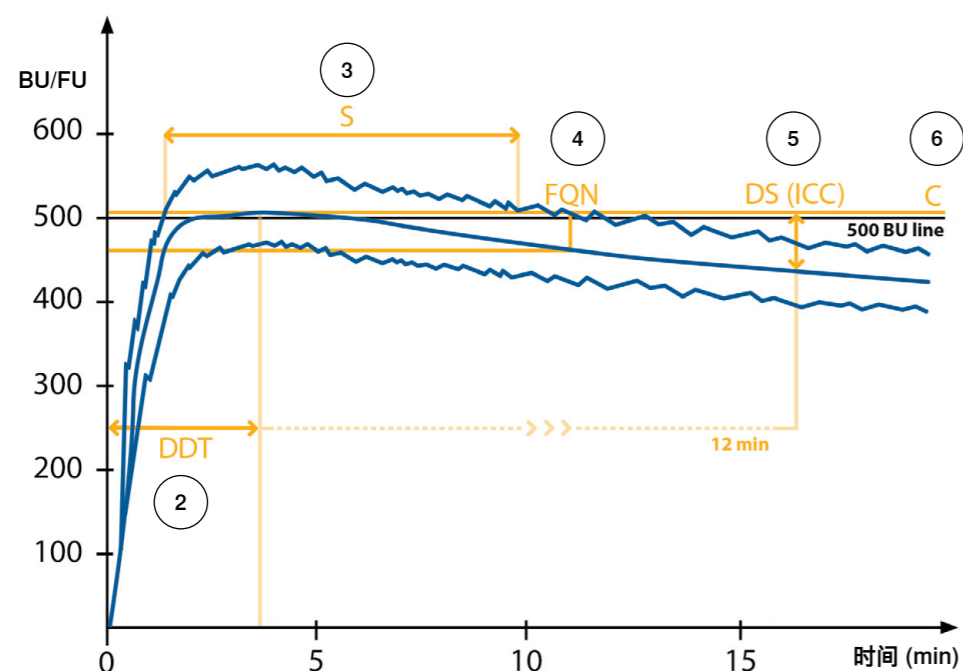
弱化度 (DS_{ICC})

在面团达到最大稠度(扭矩峰值)后 12 分钟计算,它代表了面筋在长时间混合后的分解。

6

稠度 (C)

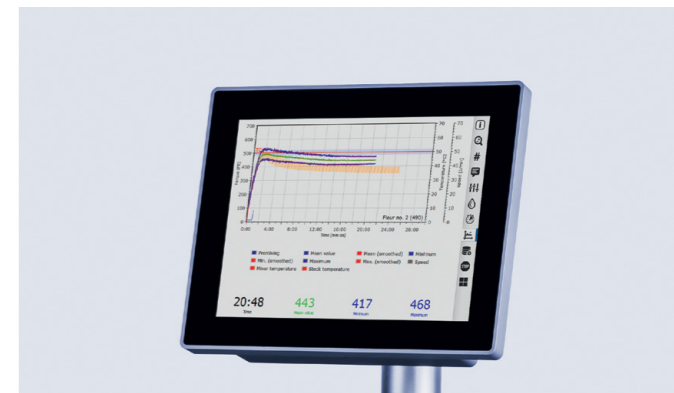
平均值曲线的最高扭矩值。有效检测要求该数值必须在 500 BU ±20 BU 范围内。



全新 Brabender FarinoGraph

占地面积小,随时使用

- 更强大的内置计算机
- 内置 10.4" 带扬声器的触摸屏
- 预装 MetaBridge 软件



改进的传感器技术提高了可重复性

- 温度探头现在直接嵌入揉面钵中,用于直接测量面粉温度
- 附加空气温度、湿度和气压传感器,以确保达到必要的环境参数
- 新款 Brabender FarinoGraph 现在还可以监控恒温器温度

对于最硬的面团,功率增加 40%

- 改进后扭矩范围更高,高达 28 Nm(相比于上一代 20 Nm),带来无限可能
- 测量更广泛的面团,甚至是曲奇饼干、薄脆饼干、意大利面等中使用的硬面团。



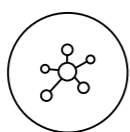
新款兼容附件

- 一台主机适配测量所有样品: 10 g 揉面钵和行星式揉面钵 P600 现已完全兼容,而 50 g 和 300 g 揉面钵作为久经市场考验的标准配置,完善了产品组合
- 适合所有人的自动滴定:Aqualnject 现在可与 50 g 和 300 g 揉面钵共同使用

MetaBridge

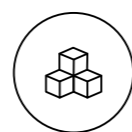
MetaBridge 操作软件确保了直观的仪器操作,同时实现了 AI 预测和相关曲线等独特的强大功能。

它是您简化标准实施和实时面粉质量控制的门户。



优化 workflow

- Brabender 制定并推动相关标准。很多著名 ISO, ICC 和 AACCI 标准皆可直接使用
- 我们优化的 workflow 能够避免常见错误, 确保实验室流程顺畅
- 您具有完全的灵活性, 可以随时根据您的个人需求调整预定义的方法和评估



MetaBridge 连接

- 在公司网络内通过网络浏览器轻松访问您的测量数据
- MetaBridge 设备能够交换信息, 优化您在实验室的工作, 助您自动更换样品的名称和其他参数
- 我们的客户服务团队将通过内置反馈和远程维护功能竭诚为您提供帮助



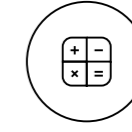
数据分享

- 以 Excel, CSV, PDF 等常规格式进行标准数据导出
- 内置邮件发送功能, 可以快速与同事和客户交流
- 支持通过 Brabender WebAPI, 共享网络文件夹或 OPCUA 对接第三方系统 (例如 LIMS, ERP)



比较和相关性

- 其参考曲线功能可以帮助您实时监控材料质量并接收有关是否满足规格的自动反馈
- 使用相关性附加功能将大量测量数据同时进行比较, 以获得对材料的最佳了解



EvaluationEditor

- 该插件功能可以让您创建自己的评估, 在测量后自动执行
- 额外的评估点可以让您对测量结果有着更加深入的分析理解

AqualInject 和其他附件

AqualInject 是一种自动水分滴定系统,能够完美集成到 Brabender FarinoGraph 的工作流程中,让日常工作和水分滴定变得更加容易。精确控制滴定水量并存储到软件中。消除实验室中的滴定管并避免玻璃破碎。通过集成式温度控制确保恒定的水温。满足国家和国际标准的主要要求,例如 ICC、AACCI、ISO 等。AqualInject 针对 Brabender FarinoGraph 进行了优化,仍然可以通用于实验室。

Brabender FarinoGraph 还提供了多种额外附件可供选择,用于测量不同的样品和样品大小,并测定附加参数。



Brabender: FarinoGraph

⊕ AqualInject

⊕ 测试揉面钵 S300

⊕ 测试揉面钵 S50

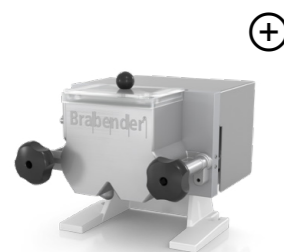
⊕ 测试揉面钵 S10

⊕ FarinoAdd-S300

⊕ FarinoAdd-S50

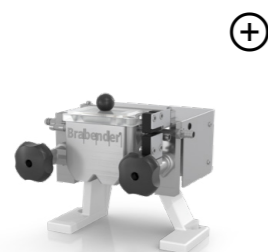
⊕ 行星式揉面钵P600

⊕ ClimateLogger



S300揉面钵

- 适用于根据 ICC、AACCI、ISO 进行的标准 FarinoGraph 测试 (300 g)
- 内置温度探头
- 揉制面团以进行拉伸试验
- 可拆卸刀片



S50揉面钵

- 适用于根据 ICC、AACCI、ISO 进行的标准 FarinoGraph 测试 (50 g 面粉)
- 可拆卸刀片
- Micro-ExtensoGraph 器具的样品制备



S10揉面钵

- 适用于涉及小样本量 (10 g) 的标准 FarinoGraph 测试
- 适用于育种和研发用途



FarinoAdd-S300

- 测试揉面钵 S300 的升级套件
- 测试无麸质面粉的质量



FarinoAdd-S50

- 测试揉面钵 S50 的升级套件
- 测试无麸质面粉的质量



行星式揉面钵P600

- 用于黑麦面团和发面面糊
- 揉面钩、K 型搅拌器和球型搅拌器



ClimateLogger

- 记录环境温度、气压和湿度
- 保障标准中规定的实验室条件

应用

使用我们的模块化附件，
开辟更广泛的应用范围。

无麸质面团

附加 FarinoAdd-S300 或 FarinoAdd-S50 并分析无麸质面团的吸水率和流变特性。

生产面团测量

判定生产中面团的质量, 并评估含有乳化剂、酶或亲水胶体等添加剂的面粉配方。

高速测量

不要仅依赖标准方法。创建您自己的方法并大幅加快获得结果的时间。

发面面团评估

研究发面面团的液体吸收情况或配方的变化及其对使用行星式揉面钵P600 附件对发面稠度的影响。

人造黄油的粘度

测量人造黄油在一定温度(例如 20 °C 或 25 °C)下的粘度, 获得有关加工特性的更多知识或进货部门进行质量检测。

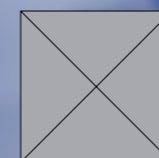


Brabender: FarinoGraph

速度	0 分钟 ⁻¹ 至 200 分钟 ⁻¹			
扭矩	28 Nm			
电源	230 V (184 V 至 264 V) +N+PE / 50/60 Hz (45 Hz 至 66 Hz) / 4.3 A; 1 kW 115 V (88 V 至 126 V) +PE / 50/60 Hz (45 Hz 至 66 Hz) / 8.7 A; 1 kW			
尺寸 (宽 x 高 x 深)	430 mm x 630 mm x 740 mm			
重量	不带测量揉面钵: 56 kg 带测量揉面钵S300: 74 kg			
接口	4x USB, 1x HDMI, 2x Ethernet			
标准	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 ICC 标准编号 114/1 ICC 标准编号 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 OENORM EN ISO 5530-1 OENORM 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

稳定可靠
合规
品质合格。

我们训练有素且经过认证的技术人员将时刻准备着，
确保您的仪器平稳运行。





Anton Paar

Anton Paar® GmbH
Anton-Paar-Str. 20
A-8054 Graz
Austria - Europe
Tel: +43 (0)316 257-0
Fax: +43 (0)316 257-257
www.anton-paar.com

安东帕中国

上海(中国总部)

中国上海市合川路2570号
科技绿洲三期2号楼11层
邮编:201103
电话:+86 21 2415 1900
传真:+86 21 2415 1999
销售热线:+86 400 820 2259
售后热线:+86 400 820 3230
E-mail: info.cn@anton-paar.com
中国官网:www.anton-paar.cn
在线商城:shop.anton-paar.cn

北京

北京市朝阳区八里庄陈家林甲2号
尚8里文创园 A座202室
邮编:100025
电话:+86 10 6544 7125

广州

广州市越秀区水荫路117号
星光映景大厦 1902-1904室
邮编:510095
电话:+86 20 3836 1699

成都

中国成都市金牛区蜀西路9号丰德
羊西中心901室
邮编:610036
电话:+86 28 8628 2862

西安

西安市高新区科技二路67号大景国际602室
邮编:710075
电话: +86 29 8523 5208

青岛

青岛市李沧区巨峰路176号
金水·信联天地3号楼1307
邮编:266000
电话: +86 532 5557 9349

南京

南京市江北新区浦洲路29号
三鑫科创园2号楼207室
邮编:210000
电话:+86 25 8332 0240

本公司产品总览

实验室与在线应用中的密度, 浓度, 黏度以及折光的测量

- 液体密度及浓度测量仪器
- 饮料分析系统
- 酒精检测仪器
- 啤酒分析仪器
- 二氧化碳测量仪器
- 精密温度测量仪器

流变测量技术

- 模块化智能型高级旋转流变仪
- MultiDrive多驱流变仪/动态热机械分析仪
- 布拉本德Brabender转矩流变仪

黏度测量

- 黏度密度计
- 微量黏度计
- 旋转流变仪 / 布式黏度计

化学与分析技术

- 微波消解/萃取
- 微波合成
- 布拉本德 粉质仪/粘度糊化仪/拉伸仪/面筋聚集仪
- 布拉本德 水分测定仪
- 布拉本德 旋转式粉碎机/试验磨粉机

高精度光学仪器

- 折光仪
- 旋光仪
- 拉曼光谱仪

石油石化测试仪器

- 闪点、常压蒸馏、氧化稳定性
- 针/锥入度、脆点
- 胶质仪、冷滤点测试仪

表面力学性能测试仪器

- 微 / 纳米压 / 划痕测试仪
- 大载荷划痕测试仪
- 摩擦磨损测试仪

X射线材料表征

- 小角X射线散射仪
- X射线衍射仪

粒度粒形和Zeta电位表征

- 激光衍射粒度仪
- 动态光散射粒度/粒子浓度/ Zeta 电位分析
- 动态图像法粒度粒形分析仪
- 固体表面 Zeta 电位分析仪

多孔材料性能表征

- 物理吸附仪: 比表面积和孔径分析
- 化学吸附仪
- 蒸汽吸附仪
- 压汞仪
- 薄膜孔径分析仪
- 真密度计
- 振实密度计

安东帕在线商城



安东帕微信公众号

