

# Viscosímetro de Torque

**Brabender ViscoQuick**



# El viscosímetro rotacional Brabender ViscoQuick: Compacto y un 25% más rápido

El Brabender ViscoQuick es un viscosímetro digital de torsión compacto y confiable que es un 25% más rápido que otros aparatos comparables. Está especializada en la medición de grandes cantidades de muestra (de 5 g a 15 g/de 100 ml a 110 ml) que requieren torques más elevados (0,25 Nm).

Su PC integrado, la pantalla táctil y el sistema de control de temperatura (Peltier) optimizan el espacio y los costos. Las tasas de calentamiento y enfriamiento de 20 °C / -15 °C por minuto garantizan tiempos de medición cortos (por ejemplo, gelatinización del almidón inferior a 10 minutos) El software MetaBridge permite el acceso y la exportación de datos desde cualquier dispositivo.

ViscoQuick permite la dosificación de sustancias en tiempo real y la determinación reológica rápida a temperaturas inferiores a 20 °C. Además, su completa base de datos admite una amplia gama de aplicaciones y proporciona una experiencia automatizada y fácil de usar.

Todo ello convierte al ViscoQuick en una solución intuitiva para el control rápido de la calidad y el desarrollo de formulaciones de, por ejemplo, almidón y harina. Está listo para usar nada más sacarlo de la caja y no requiere un proceso de instalación exhaustivo.



## Nuestros instrumentos de medición de harina y almidón lideran el camino

- Sepa que está utilizando un instrumento del líder consolidado del mercado en el campo de la medición de harina y almidón.
- Comuníquese en el lenguaje de medición de harinas y almidones establecido, las unidades Brabender (BU), o en unidades universales como cP y mPas.

## Cambiar tiempos de espera por productividad

- Ahorre tiempo con las rápidas velocidades de calentamiento y enfriamiento de ViscoQuick (20 °C/min | -15 °C/min)
- Obtenga resultados de medición un 25 % más rápido que con cualquier otra solución del mercado

## MetaBridge: Acceso racionalizado a los datos

- Acceda a sus mediciones desde cualquier dispositivo y lugar a través del navegador web
- Exporte y envíe los datos a sus colegas, a sistemas de terceros como LIMS y ERP, o incluso envíe los resultados por correo electrónico.

## Resultados confiables por debajo de 20 °C

- A diferencia de los dispositivos convencionales que solo pueden enfriar hasta 50 °C, ViscoQuick puede alcanzar temperaturas inferiores a 20 °C. en muy poco tiempo
- Enfríe a la temperatura a la que se consumirán o procesarán los alimentos

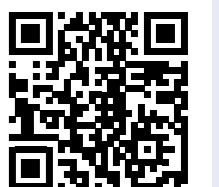
## Dosificación en tiempo real para conocer mejor las sustancias

- Dosifique durante el proceso y obtenga información inmediata sobre los efectos de las sustancias añadidas
- Supervise y ajuste su proceso en tiempo real

## Sin periferia: Ahorra costos y espacio de laboratorio

- Diseño compacto con sistema de templado integrado, PC y pantalla táctil
- Sistema Peltier de control preciso de la temperatura con calentamiento y enfriamiento directos que minimizan los gradientes de temperatura

CONOZCA MÁS



www.anton-paar.com/  
apb-viscoquick



# Su viscosímetro universal para torques elevados

Para cada aplicación

**A**

## Comienzo de la gelatinización

La hinchazón de los gránulos de almidón causada por la acumulación de agua provoca un aumento de la viscosidad.

**B**

## Viscosidad máxima en caliente

La acumulación de agua alcanza su máximo y los gránulos de almidón comienzan a reventar en la primera viscosidad máxima.

**C**

## Viscosidad mínima en frío

El almidón se gelatiniza en forma de gel o pasta y las moléculas de amilasa y amilopectina se separan completamente en la viscosidad mínima.

**D**

## Viscosidad mínima en frío

Las moléculas de amilasa y amilopectina forman una estructura cristalina tridimensional que da lugar a un segundo máximo de viscosidad en la fase fría. Los valores calculados de la descomposición (B-2) y del retroceso (3-2) representan otros parámetros de calidad del almidón

**1**

## Chocolate

Medir la viscosidad a diferentes temperaturas para determinar la procesabilidad, la textura y la sensación en boca del chocolate

**2**

## Proteínas

Determinar la viscosidad para mejorar las propiedades de las proteínas, como la estabilidad y la actividad de las enzimas

**3**

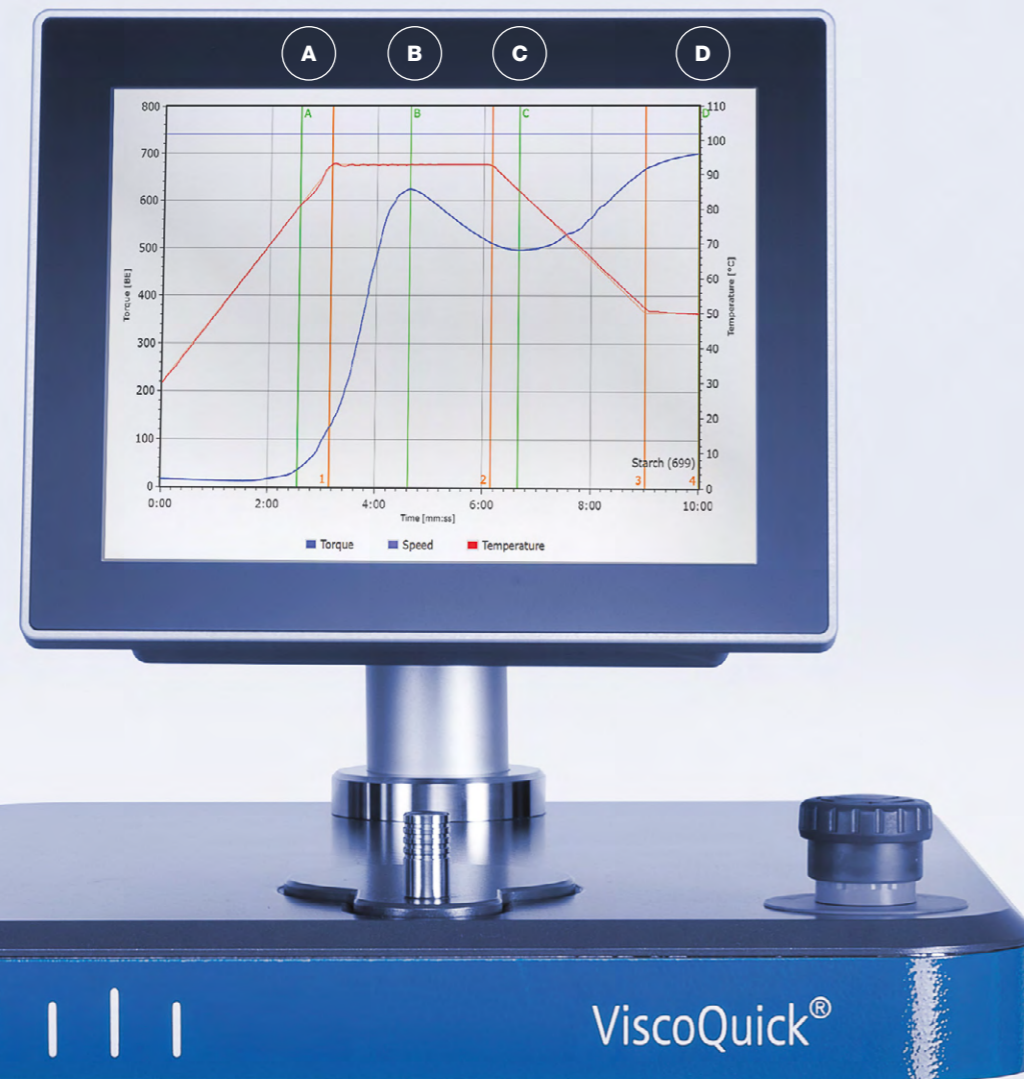
## Kétchup/salsa de tomate

Medir el comportamiento de calentamiento y enfriamiento o las características tixotrópicas en el desarrollo de productos y el control de calidad de las formulaciones de ketchup

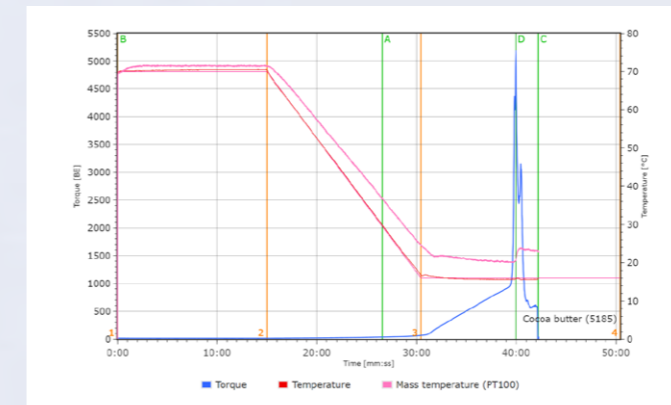
**4**

## Malta

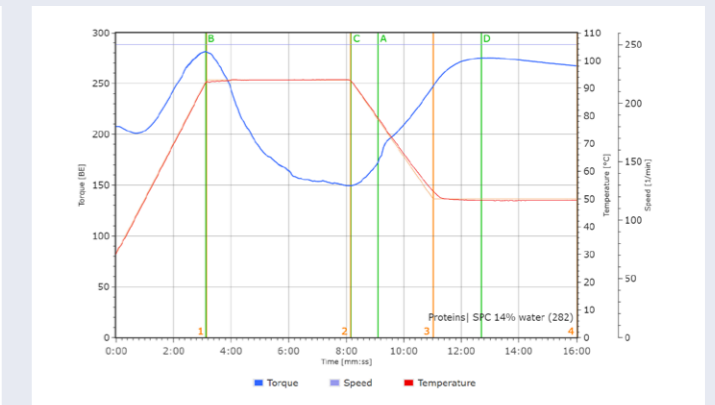
Medir la actividad enzimática y las propiedades de gelatinización de la malta



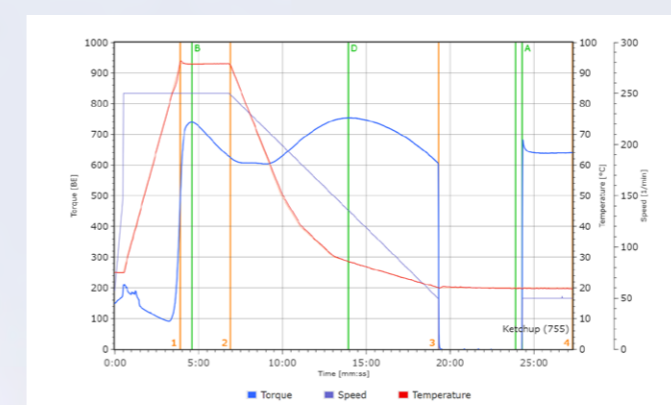
**1**



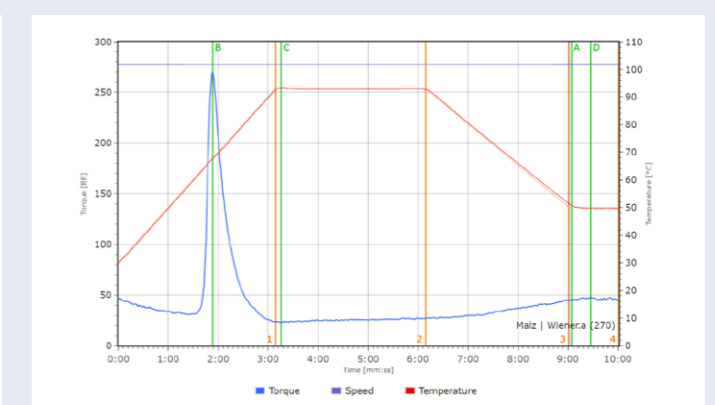
**2**



**3**



**4**



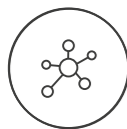
# ViscoQuick y MetaBridge

Redefinición de la viscosimetría de alto torque



## Brabender ViscoQuick

<b>Rango de viscosidad</b>	30 cP/mPas a 50 000 cP/mPas
<b>Velocidad</b>	0 min <sup>-1</sup> a 500 min <sup>-1</sup>
<b>Rango de temperatura</b>	15 °C a 110 °C
<b>Velocidad de calentamiento</b>	Hasta 20.0 °C/min
<b>Velocidad de enfriamiento</b>	Hasta 15.0 °C/min
<b>Volumen de la muestra</b>	5 g a 15 g
<b>Agua destilada</b>	100 ml a 115 ml
<b>Pantalla táctil</b>	10,4" (1024 x 768 px), fijo
<b>Dimensiones</b>	430 x 640 x 350 mm (ancho x alto x fondo)
<b>Peso</b>	Aprox. 36 kg
<b>Accesorios</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Vaso universal</u> de acero inoxidable: Para muestras de hasta 115 ml (paleta universal) o 50 ml (paleta de tubo C 45)</li> <li>- <u>Paleta universal en forma de M</u>: Paleta universal de acero inoxidable para un rango de viscosidad de 30 mPas a 50 000 mPas</li> <li>- <u>Inserto mezclador estático</u>: Inserto mezclador de acero inoxidable para unas condiciones de flujo óptimas</li> <li>- <u>Paleta tubular C 45</u>: Sistema de doble abertura para líquidos de viscosidad media (de 30 cP/mPas a 20.000 cP/mPas)</li> <li>- <u>Cuerpo de flujo</u>: Minimiza los efectos de la turbulencia para garantizar unas condiciones de cizalladura laminar</li> <li>- <u>Vaso 60 ml</u>: Vaso de acero inoxidable para muestras de hasta 60 ml, sin cuerpo de flujo</li> <li>- <u>Paleta tubular C 34</u>: sistema de una sola abertura para medir líquidos con viscosidades más altas (de 200 cP/mPas a 50 000 cP/mPas)</li> </ul>



### Flujos de trabajo optimizados

- Nuestros flujos de trabajo guiados evitan errores comunes para asegurar un proceso fluido en el laboratorio
- Métodos predefinidos que combinan parámetros de proceso establecidos que puede seleccionar fácilmente con un clic
- Es completamente flexible y puedes adaptar los métodos y la evaluación predefinidos a tus necesidades individuales en cualquier momento



### MetaBridge Connect

- Fácil acceso a sus datos de medición a través de un navegador web dentro de la red de la empresa
- Los dispositivos MetaBridge intercambian información para optimizar su trabajo en el laboratorio; esto le permite el intercambio automático de nombres de muestras y otros parámetros
- Nuestro equipo de atención al cliente estará encantado de ayudarle en cualquier momento a través de nuestra función integrada de comentarios y mantenimiento remoto



### Datos compartidos

- Los datos estándar se exportan en formatos como Excel, CVS, PDF
- Función de envío de correo incorporada para un intercambio rápido con colegas y clientes
- Soporte con sistemas de terceros (por ejemplo, LIMS, ERP) a través de Brabender WebAPI, carpetas de red compartidas u OPC UA



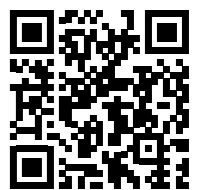
### Referencia de comparación y correlación

- La curva de referencia le permite controlar la calidad del material en tiempo real y recibir información automática sobre si se han cumplido o no las especificaciones
- Compare una multitud de mediciones con la función adicional de correlaciones para obtener una comprensión óptima de sus materiales

Fiable.  
Conforme.  
**Cualificado.**

Nuestros técnicos, bien formados y certificados, están preparados para mantener su instrumento en perfecto funcionamiento.

DESCUBRA  
MÁS DETALLES



[www.anton-paar.com/service](http://www.anton-paar.com/service)



Máxima disponibilidad



Programa de garantía



Tiempos cortos de respuesta



Una red de servicio global

