

Uniwersalny wiskozymetr dynamometryczny

Brabender: ViscoQuick



Wiskozymetr rotacyjny Brabender ViscoQuick: Kompaktowy i o 25% szybszy

ViscoQuick to kompaktowy, niezawodny wiskozymetr wykonujący pomiary o 25% szybciej od konkurencyjnych urządzeń. Przystosowany do pomiarów większych ilości próbek (od 5 g do 15 g / od 100 ml do 110 ml), których pomiar wymaga wyższych momentów obrotowych (0,25 Nm).

Zintegrowany komputer, ekran dotykowy i system kontroli temperatury Peltiera umożliwiają optymalizację kosztów i oszczędność miejsca w laboratorium. Szybkość ogrzewania i chłodzenia $+20^{\circ}\text{C}$ / -15°C na minutę zapewnia krótki czas pomiaru (np. procesu żelowania skrobi – poniżej 10 minut). Oprogramowanie MetaBridge gwarantuje dostęp do danych i ich eksport z dowolnego urządzenia.

ViscoQuick umożliwia dozowanie substancji w czasie rzeczywistym i szybkie oznaczanie właściwości reologicznych w temperaturach poniżej 20°C . Wszechstronna baza danych obsługuje szeroki zakres aplikacji, zapewniając zautomatyzowaną, intuicyjną obsługę urządzenia.

Połączenie tych cech sprawia, że ViscoQuick jest idealnym rozwiązaniem do szybkich kontroli jakości i opracowywania receptur różnych materiałów, np. skrobi i mąki. Jest gotowy do użycia zaraz po wyjęciu z pudełka i nie wymaga kompleksowego procesu instalacji.



Wiodące na rynku urządzenia do badania skrobi i mąki

- Zyskaj pewność, że korzystasz z wiodącego na rynku urządzenia do badania skrobi i mąki
- Korzystaj z powszechnie stosowanych jednostek Brabender w analizie mąki i skrobi lub z uniwersalnych jednostek takich jak cP i mPas.

Zwiększ produktywność

- Oszczędzaj czas dzięki szybkiemu ogrzewaniu i chłodzeniu ($+20^{\circ}\text{C}/\text{min}$ | $-15^{\circ}\text{C}/\text{min}$)
- Uzyskaj wyniki pomiarów o 25% szybciej niż w przypadku jakiegokolwiek innego rozwiązania na rynku

MetaBridge: usprawniony dostęp do danych

- Dostęp do pomiarów z dowolnego urządzenia i lokalizacji za pośrednictwem przeglądarki internetowej
- Eksport i wysyłanie danych do systemów innych producentów (np. LIMS i ERP) lub za pomocą poczty elektronicznej

Wiarygodne wyniki poniżej 20°C

- W przeciwieństwie do konwencjonalnych urządzeń umożliwiających chłodzenie tylko do 50°C , ViscoQuick osiąga temperaturę poniżej 20°C .
- Pozwala na schłodzenie materiału do temperatury spożycia lub obróbki

Dozowanie w czasie rzeczywistym umożliwia dokładniejszą analizę substancji

- Dozowanie w trakcie procesu zapewnia natychmiastowy wgląd w efekty dodanych substancji
- Możliwość monitorowania i dostosowywania procesu w czasie rzeczywistym

Brak urządzeń peryferyjnych: oszczędność kosztów i przestrzeni w laboratorium

- Kompaktowa konstrukcja ze zintegrowanym systemem temperowania, komputerem i ekranem dotykowym
- Precyzyjny system kontroli temperatury Peltiera z bezpośrednim ogrzewaniem i chłodzeniem minimalizującym gradienty temperatury

DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ

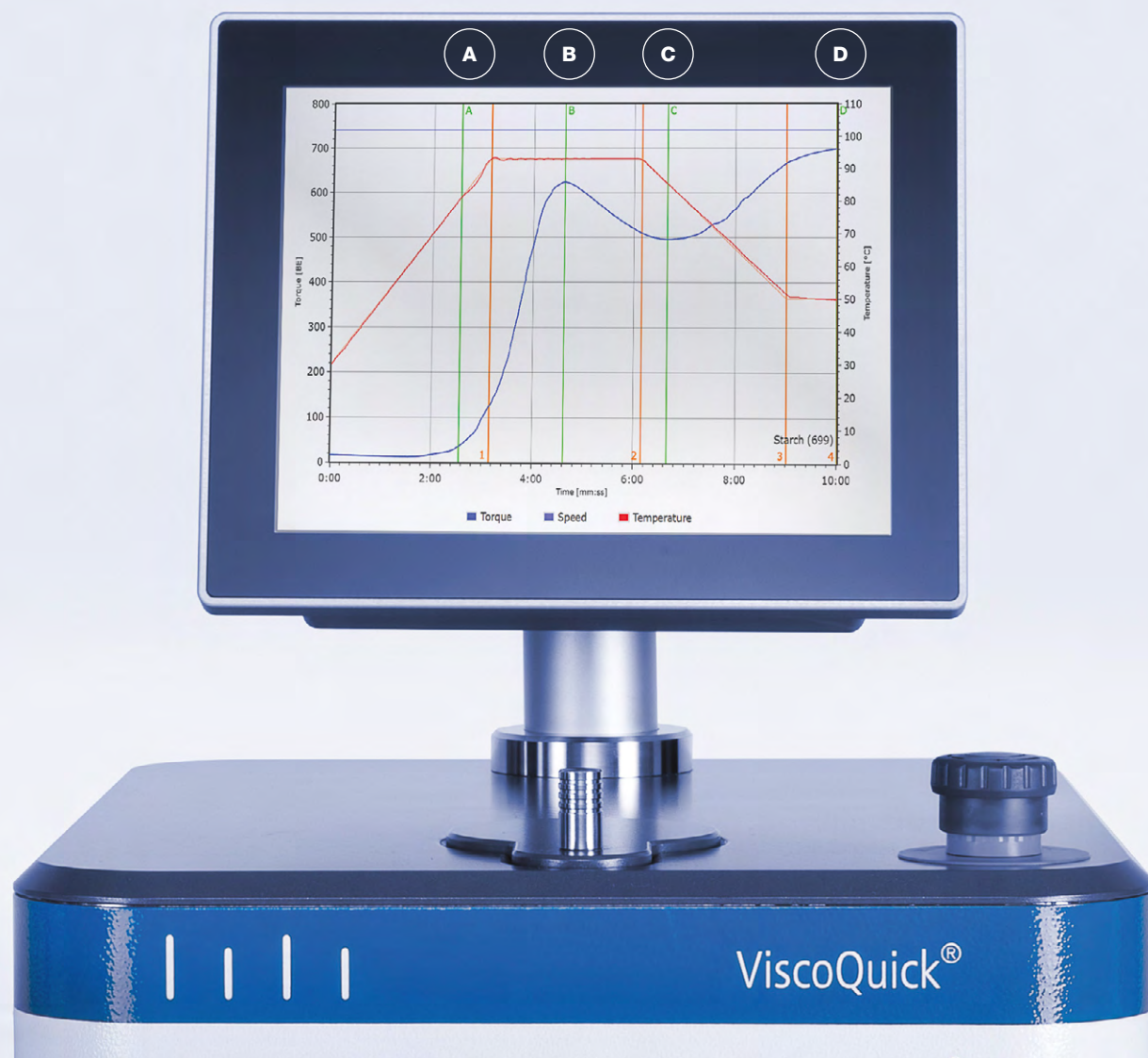


www.anton-paar.com/apb-viscoquick

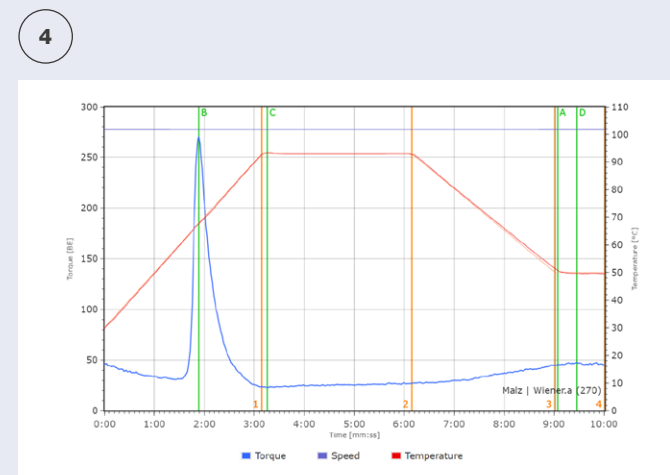
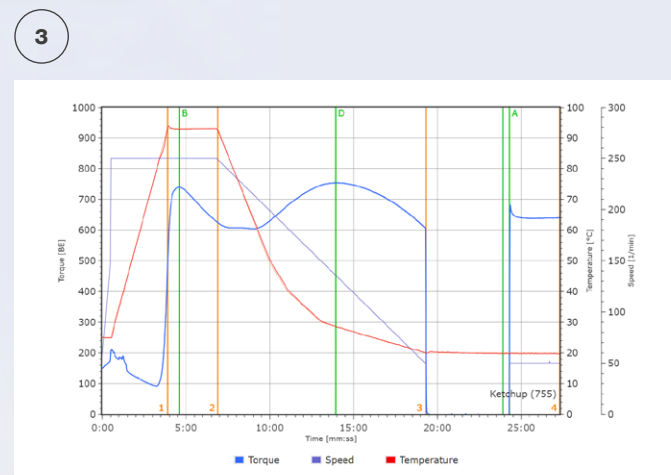
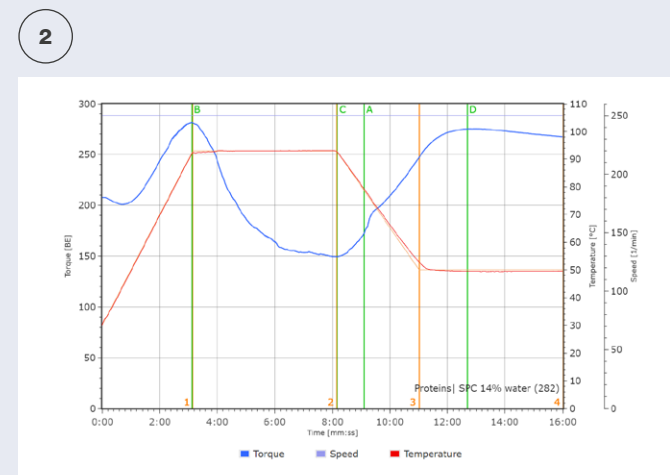
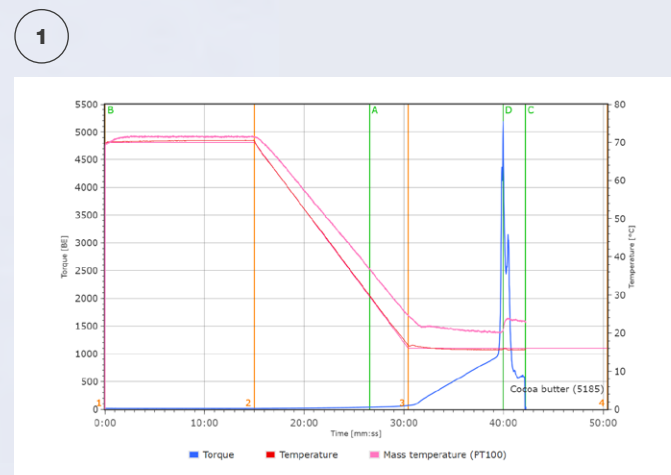
Twój uniwersalny wiskozymetr o wysokim momencie obrotowym

Do każdego zastosowania

- A**
Początek żelatynizacji
Pęcznienie granulek skrobi spowodowane gromadzeniem się wody prowadzi do zwiększenia lepkości
- B**
Maksymalna lepkość na gorąco
Akumulacja wody osiąga maksimum, a granulki skrobi zaczynają pękać w pierwszym punkcie maksymalnej lepkości
- C**
Minimalna lepkość na zimno
Skrobia jest żelowana w postaci żelu lub pasty, a cząsteczki amylozy i amylopektyny są całkowicie oddzielone przy minimalnej lepkości
- D**
Maksymalna lepkość na zimno
Struktura krystaliczna 3D jest tworzona przez cząsteczki amylozy i amylopektyny, co prowadzi do drugiego maksimum lepkości w fazie zimnej. Obliczone wartości rozkładu (B-2) i odłożenia (3-2) reprezentują kolejne parametry jakości skrobi



- 1**
Czekolada
Pomiar lepkości w różnych temperaturach w celu określenia przetwarzalności, tekstury i konsystencji czekolady
- 2**
Białka
Określenie lepkości dla poprawy właściwości białka takich jak stabilność i aktywność enzymu
- 3**
Ketchup
Pomiar zachowania podczas ogrzewania i chłodzenia lub właściwości tiksotropowych w rozwoju produktu i kontroli jakości receptur
- 4**
Słód
Pomiar aktywności enzymatycznej i właściwości żelujących słołu



ViscoQuick i MetaBridge

Nowa definicja pomiarów lepkości



Brabender: ViscoQuick



Zakres lepkości	Od 30 cP/mPas do 50 000 cP/mPas
Prędkość	Od 0 min ⁻¹ do 500 min ⁻¹
Zakres temperatury	Od 10°C do 110°C
Szybkość ogrzewania	Do 20.0°C/min
Szybkość chłodzenia	Do 15.0°C/min
Objętość próbki	Od 5 g do 15 g
Woda destylowana	Od 100 ml do 115 ml
Ekran dotykowy	10.4" (1024 × 768 px), stały
Wymiary	430 mm x 640 mm x 350 mm (szer. x wys x gł.)
Waga	Ok. 36 kg
Akcesoria	- <u>Zlewka uniwersalna ze stali nierdzewnej</u>: dla próbek o objętości do 115 ml (łopatka uniwersalna) lub 50 ml (łopatka rurkowa C 45) - <u>Uniwersalna łopatka w kształcie litery M</u>: uniwersalna łopatka ze stali nierdzewnej dla zakresu lepkości od 30 mPas do 50 000 mPas - <u>Statyczna wkładka mieszająca</u>: wkładka mieszająca ze stali nierdzewnej zapewniająca optymalne warunki płynięcia - <u>Łopatka rurkowa C 45</u>: system z podwójną szczeliną dla cieczy o średniej lepkości (30 cP/mPas do 20 000 cP/mPas) - <u>Korpus przepływowy</u>: minimalizuje efekty turbulencji aby zapewnić laminarne warunki ścinania - <u>Zlewka 60 ml</u>: zlewka ze stali nierdzewnej do próbek o objętości do 60 ml, bez korpusu przepływowego - <u>Łopatka rurkowa C 34</u>: system z pojedynczą szczeliną do pomiaru cieczy o wyższej lepkości (od 200 cP/mPas do 50 000 cP/mPas)



Zoptymalizowane schematy pracy

- Ukierunkowane schematy pracy pozwalają zapewnić płynny proces w laboratorium i ograniczyć ryzyko wystąpienia błędów
- Predefiniowane metody łączące ustalone parametry procesu dostępne za naciśnięciem przycisku
- Całkowita elastyczność i możliwość dostosowania wstępnie zdefiniowanych metod i ewaluacji do indywidualnych wymagań użytkownika



MetaBridge Connect

- Prosty dostęp do danych pomiarowych w sieci firmowej za pośrednictwem przeglądarki internetowej
- Oprogramowanie MetaBridge umożliwia automatyczne przesyłanie informacji między urządzeniami dla optymalizacji pracy w laboratorium
- Wbudowana funkcja informacji zwrotnej i zdalnej konserwacji pozwala na kontakt z biurem obsługi klienta w celu uzyskania wsparcia



Udostępnianie danych

- Standardowy eksport danych w typowych formatach takich jak Excel, CSV i PDF
- Wbudowana funkcja poczty elektronicznej ułatwiająca szybką wymianę informacji ze współpracownikami i klientami
- Obsługa systemów innych producentów (np. LIMS, ERP) poprzez WebAPI, współdzielone foldery sieciowe lub OPC UA



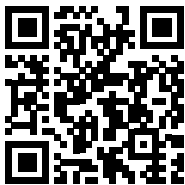
Porównanie względem wartości referencyjnych i korelacja danych

- Krzywa referencyjna umożliwia monitorowanie jakości materiału w czasie rzeczywistym i otrzymanie automatycznej informacji zwrotnej w zakresie spełnienia specyfikacji produktu
- Funkcja korelacji ułatwia porównanie pomiarów i pozwala uzyskać lepsze zrozumienie właściwości materiałów

Niezawodność. Zgodność. Wiedza.

Nasi świetnie wyszkoleni i certyfikowani technicy są gotowi udzielić wsparcia, aby zapewnić płynną pracę urządzeń naszych klientów.

DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ



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



Maksymalny czas działania



Program gwarancyjny



Krótkie czasy reakcji



Globalna sieć usług

