

Viscosímetro de gelación

Brabender: Amylograph-E



Amylograph-E

Su elección para la harina

El Amylograph-E es su primera elección para el análisis preciso de diversos tipos de harina, sentando las bases para toda su cadena de valor. Con más de 95 años de experiencia trabajando en la tecnología de medición de harinas, sabe que trabaja con un verdadero socio cuando trabaja con nosotros.

Cumplimiento global

El Amylograph-E cumple las normas nacionales e internacionales más importantes para medir la gelatinización del almidón y la actividad enzimática, incluidas las normas ICC, AACCI e ISO. La calidad de la harina se describe en un idioma establecido mundialmente: Brabender/Amylograph Units (BU/AU)

Resultados precisos y prácticos

Gracias a su temperatura inicial de 30 °C y a una velocidad de calentamiento de 1,5 °C/min, el Amylograph-E capta toda la actividad enzimática antes de que se desactiven por temperaturas excesivamente altas. La velocidad de calentamiento es una copia de la gelatinización en una barra de pan.

Preparados para el largo recorrido

El sistema de medición de acero inoxidable no se desgasta y puede utilizarse durante muchos años sin costos adicionales de seguimiento.

Control de temperatura en tiempo real

El instrumento mide la temperatura directamente en la muestra, lo que elimina las fluctuaciones y le ofrece resultados precisos en consonancia con las condiciones de producción.



CONOZCA MÁS



www.anton-paar.com/
apb-amylograph

El Amylogram

Datos confiables, garantizados

De acuerdo con las normas internacionales, se prepara una suspensión definida de harina, harina integral o harina y agua destilada y se transfiere a un sistema de medición. A continuación, se calienta a 1,5 °C/min, lo que hace que el almidón de la muestra gelatinice a una temperatura característica. La viscosidad cambiante se registra en forma de diagrama y proporciona los distintos puntos de evaluación. La curva depende de la cantidad de alfa-amilasa desdobladora de almidón, la llamada actividad enzimática de la harina. Cuanto mayor sea la actividad enzimática, menor será la curva máxima.

1

Comienzo de la gelatinización

La hinchazón de los gránulos de almidón en la harina causada por la acumulación de agua conduce a un aumento de la viscosidad. La temperatura [°C] y la viscosidad [AU] se registran en el punto de la curva en el que empieza a subir.

2

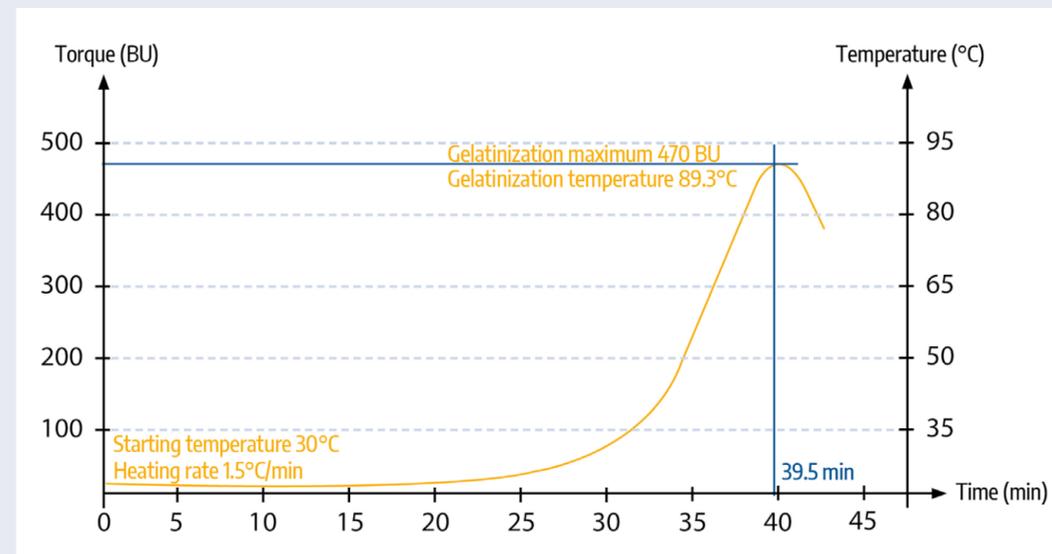
Máximo de gelatinización

La acumulación de agua alcanza su máximo y los gránulos de almidón comienzan a estallar. Como resultado, la viscosidad disminuye. El punto más alto de la curva es la viscosidad máxima, que se registra en unidades amilográficas (UA).

3

Temperatura de gelatinización

La temperatura en el punto más alto de la curva se evalúa como temperatura de gelatinización [°C].



Optimice su flujo de trabajo con MetaBridge

Software fácil de usar para el trabajo diario de laboratorio con Amylograph-E.



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 permitiéndole intercambiar nombres de muestras y otros parámetros



Datos compartidos

- 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



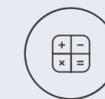
Comparación y correlación

- 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.
- La función adicional de correlación le permite comparar mediciones para obtener una comprensión óptima de sus materiales.



Flujos de trabajo optimizados

- Muchos estándares ISO, ICC y AACCI conocidos están directamente integrados en el software.
- Nuestros flujos de trabajo guiados evitan errores comunes para asegurar un proceso fluido en el laboratorio
- Usted es flexible y puede personalizar los métodos y evaluaciones predefinidos. Esto duplica los índices de calefacción y ahorra un 50% de su tiempo de medición



EvaluationEditor

- Esta función complementaria le permite crear sus propias evaluaciones y realizarlas automáticamente después de su medición.
- Los puntos de evaluación adicionales pueden brindarle una comprensión analítica más profunda de sus mediciones.

Brabender Amylograph-E



Principio de medición	Viscosímetro de Torque		
Volumen de la muestra (aprox.)	550 ml		
Rango de temperatura	30 °C a 98 °C		
Velocidad de calentamiento	- Estándar 1,5 °C/min - Ajustable de 0,1 °C/min a 3,0 °C/min		
Velocidad	- Estándar: 75 min ⁻¹ - Ajustable de 0 min ⁻¹ a 300 min ⁻¹		
Dimensiones (ancho x alto x profundidad)	490 x 890 x 400 mm		
Peso (aprox.)	30 kg		
Suministro eléctrico	- 1 x 230 V; 50/60 Hz + N + PE; 2.8 A - 1 x 115 V; 50/60 Hz + PE; 5.6 A		
Interfaces	USB 2.0		
Requisitos de las computadoras	- Windows 10 (64-bit) - HTML5 web browser - Intel® Pentium™ N4200 - 4 GB DDR - 20 GB SSD - USB 2.0 Port		
Accesorios	- Balanza de precisión - 0,1 g a 1000 g		
Estándares	Norma ICC n° 126/1 ISO 7973 Método AACCI n° 22-10.01 Método AACCI n° 22-12.01 GOST ISO 7973 CEN EN ISO 7973	DIN EN ISO 7973 SN EN ISO 7973 UNE-EN ISO 7973 OENORM EN ISO 7973 NF EN ISO 7973 NF V03-710	BS EN ISO 7973 ILNAS-ES ISO 7973 GB/T 14490 TCVN 9709

Fiable.
Conforme.
Cualificado.

DESCUBRA
MÁS DETALLES



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

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



Máxima disponibilidad



Programa de garantía



**Tiempos cortos de
respuesta**



**Una red de servicio
global**

