

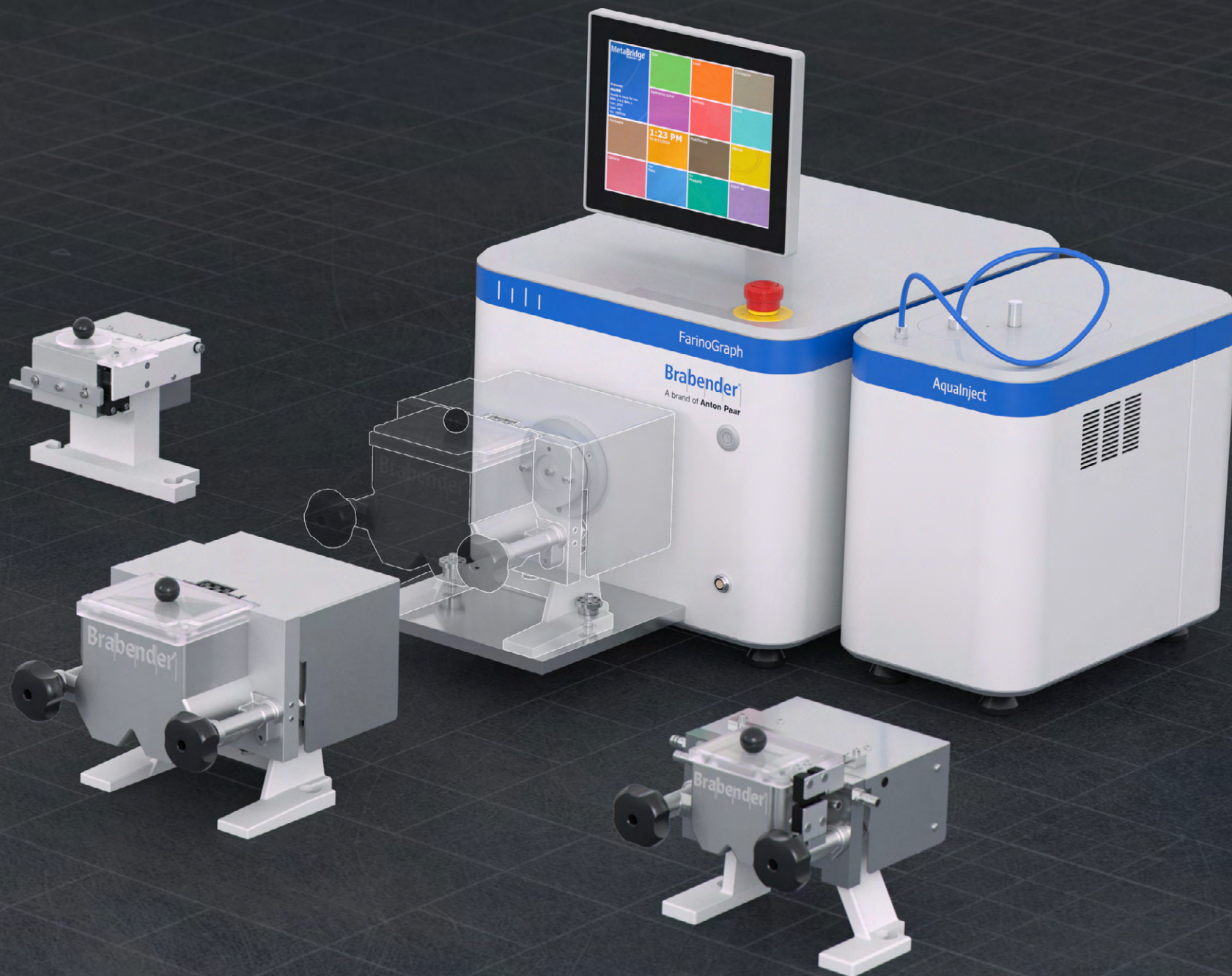
Analizator absorpcji i mieszania ciasta

Brabender: FarinoGraph



FarinoGraph: Światowy standard w badaniu mąki

FarinoGraph to globalny standard branżowy, który określa absorpcję wody przez mąkę i właściwości reologiczne ciasta. Jest to najbardziej niezawodny analizator jakości mąki i ciasta na rynku, o czym świadczą dziesiątki tysięcy zadowolonych klientów na całym świecie. Teraz w zupełnie nowej wersji: ze zoptymalizowanymi i uproszczonymi schematami pracy, elastycznymi przystawkami dla dodatkowych zastosowań i wstępnie zainstalowanym oprogramowaniem znacznie ułatwiającym dostęp do danych. „Farino” – niezawodne urządzenie gwarantujące czołową pozycję Twojej firmy. Nowoczesna technologia niemieckiej produkcji.



DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ



www.anton-paar.com/apb-farinograph

Normy: Łączenie świata mąki

- Obejmuje wszystkie główne krajowe i międzynarodowe normy dotyczące mąki, absorpcji wody i właściwości reologicznych ciasta (ICC, AACCI, ISO itp.)
- Gwarancja jakości ziarna, mąki i ciasta w całym łańcuchu dostaw
- Komunikacja w uznanym na całym świecie języku analizy mąki: jednostki Brabender/FarinoGraph (BU/FU)

Oprogramowanie operacyjne MetaBridge

- Nowoczesne funkcje obejmujące inteligentne kryteria zatrzymania pomiarów i przewidywanie krzywych dzięki sztucznej inteligencji
- Dostęp do pomiarów z urządzeń mobilnych z dowolnej lokalizacji
- Prosty proces udostępniania danych lub integracja z systemami innych producentów (LIMS, ERP)

Przystawki mieszające i moduły: pełna elastyczność analizy mąki

- Mieszalniki dla różnej wielkości próbek
- Siedem specjalistycznych przystawek do różnych zastosowań od ciasta bezglutenowego po biszkopty
- Zautomatyzowane, precyzyjne miareczkowanie wody z modulem AqualInject ułatwia obsługę procesu

Dostęp do zaawansowanych funkcji oprogramowania

- Dodatki korelacyjne do porównywania i statystycznej oceny pomiarów
- Dodatek EvaluationEditor do spersonalizowanej oceny danych
- Dodatek MultiDevice umożliwiający podłączenie kilku urządzeń dla zapewnienia płynnego przepływu danych i wyeliminowania błędów transkrypcji

Złamanie Kodu Mąki

Farinogram – kluczowe parametry pomiarowe

Farinogram to wykres pomiarowy rozpoznawalny w przemyśle młynarskim i piekarniczym na całym świecie, który gwarantuje kompleksowe zrozumienie jakości mąki i ciasta. Prezentuje najważniejsze właściwości mąki poprzez pomiar wzrostu momentu obrotowego w czasie miareczkowania wody do mąki. Rezultatem jest pozyskanie uniwersalnych, ustalonych i renomowanych parametrów Brabender.

1

Absorpcja wody (WA)

Im więcej wody może wchłonąć mąka, tym wyższa jest wydajność produkcji ciasta. Ma to kluczowe znaczenie dla planowanego wykorzystania mąki.

2

Czas rozwoju ciasta (DDT)

Opisuje czas od rozpoczęcia dodawania wody do osiągnięcia maksymalnej konsystencji (szczyt momentu obrotowego).

3

Stabilność ciasta (S)

Im dłuższa stabilność ciasta, tym wyższa tolerancja na fermentację i ugniatanie.

4

Liczba jakości FarinoGraph (FQN)

Uznany parametr Brabendera służy do opisywania właściwości mąki za pomocą jednej liczby.

5

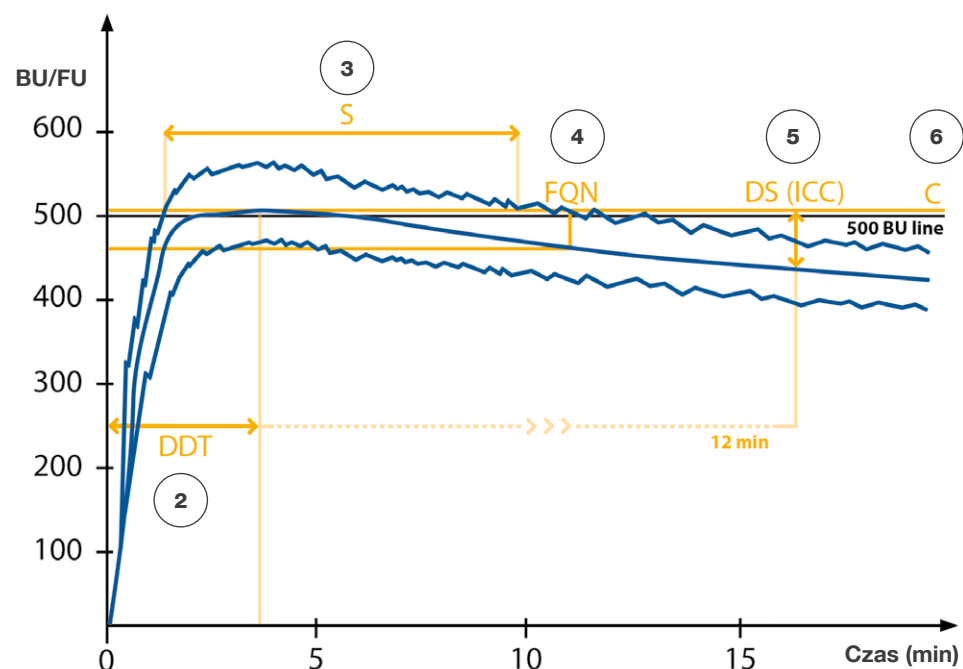
Stopień mięknięcia (DS_{ICC})

Obliczany 12 minut po osiągnięciu przez ciasto maksymalnej konsystencji (szczyt momentu obrotowego), reprezentuje rozpad glutenu w wyniku przedłużonego mieszania.

6

Konsystencja (C)

Jest to najwyższy moment obrotowy na krzywej wartości średniej. Aby pomiar był prawidłowy, wartość ta musi wynosić 500 BU ±20 BU.



Nowy FarinoGraph

Analiza mąki i ciasta

Niewielkie rozmiary pozwalają zaoszczędzić przestrzeń użytkową

- Wbudowany komputer o jeszcze większej mocy
- Ekran dotykowy o przekątnej 10,4 cala z głośnikiem
- Zainstalowane fabrycznie oprogramowanie MetaBridge



Ulepszona technologia czujników zapewniająca większą powtarzalność

- Sonda temperatury wbudowana w mieszalnik umożliwia bezpośredni pomiar temperatury mąki
- Dostępny dodatkowy czujnik temperatury, wilgotności i ciśnienia powietrza pozwalający utrzymać odpowiednie parametry otoczenia
- Dostępna funkcja kontroli temperatury termostatu

40% więcej mocy dla najtwardszych ciast

- Ulepszony, wyższy zakres momentu obrotowego do 28 Nm (w porównaniu z 20 Nm w poprzednich generacjach) zapewnia nieograniczone możliwości.
- Umożliwia pomiar ciast o wyższej twardości (np. używanych do produkcji ciastek, krakersów, makaronów itp.)



Nowe kompatybilne przystawki

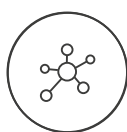
- Pomiar wszystkich próbek zapewnia kompatybilny mieszalnik 10 g i mieszalnik planetarny P600
- Automatyczne miareczkowanie: Aqualnject może być teraz używany z mieszalnikami 50 g oraz 300 g

MetaBridge

Twój partner w kontroli jakości mąki

MetaBridge ułatwia intuicyjną obsługę urządzenia wykorzystując moc unikalnych funkcji takich jak przewidywanie krzywych i korelacji z pomocą sztucznej inteligencji.

Gwarantuje usprawnione wdrażanie norm i kontrolę jakości mąki w czasie rzeczywistym.



Zoptymalizowany schemat pracy

- Możliwość bezpośredniego wykorzystania wielu uznawanych standardów ISO, ICC i AACCI.
- Zoptymalizowany schemat pracy pozwala uniknąć typowych błędów i zapewnić płynny proces w laboratorium
- Pełna elastyczność dzięki możliwości natychmiastowego dostosowania wstępnie zdefiniowanych metod i ocen do indywidualnych wymagań użytkownika



MetaBridge Connect

- Łatwy dostęp do danych pomiarowych w sieci firmowej za pośrednictwem przeglądarki internetowej
- MetaBridge umożliwia przesyłanie informacji między urządzeniami (np. nazw próbek, parametrów) dla optymalizacji pracy w laboratorium
- Wbudowana funkcja informacji zwrotnej i zdalnej konserwacji pozwala na kontakt z biurem obsługi klienta w celu uzyskania wsparcia



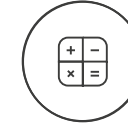
Udostępnianie danych

- Standardowy eksport danych w typowych formatach takich jak Excel, CSV, 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



Porównywanie 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 wielu pomiarów i pozwala uzyskać lepsze zrozumienie właściwości materiałów



EvaluationEditor

- Ta dodatkowa funkcja umożliwia tworzenie własnych ocen i przeprowadzanie ich automatycznie po wykonaniu pomiaru
- Dodatkowe punkty oceny mogą zapewnić głębsze zrozumienie analityczne pomiarów

Aqualnject

i inne przystawki

Aqualnject to automatyczny system dozowania wody zintegrowany z urządzeniem FarinoGraph, który znacznie ułatwia codzienną pracę i miareczkowanie wody. Umożliwia precyzyjną kontrolę dozowanej i zapisywanej w oprogramowaniu ilości wody. Pozwala na wyeliminowanie biurek w laboratorium tym samym ograniczając ryzyko wypadków związanych ze stłuczeniem szkła. Zapewnia stałą temperaturę wody dzięki zintegrowanej kontroli temperatury. Spełnia wszystkie wymagania norm krajowych i międzynarodowych, takich jak ICC, AACCI, ISO itp. Aqualnject jest zoptymalizowany pod kątem urządzenia FarinoGraph, ale znajduje uniwersalne zastosowanie w każdym laboratorium.

FarinoGraph oferuje również szeroki wybór dodatkowych przystawek do pomiaru próbek różnych rodzajów i wielkości oraz do określania dodatkowych parametrów.



Brabender: FarinoGraph
⊕ Aqualnject
⊕ Mieszalnik pomiarowy S300
⊕ Mieszalnik pomiarowy S50
⊕ Mieszalnik pomiarowy S10
⊕ FarinoAdd-S300
⊕ FarinoAdd-S50
⊕ Mieszalnik planetarny P600
⊕ Tester twardości i struktury
⊕ ClimateLogger



Mieszalnik pomiarowy S300

- Do standardowego testu farinograficznego (300 g mąki) zgodnie z ICC, AACCI, ISO
- Wbudowany czujnik temperatury
- Wyrabianie ciasta do testów ekstensograficznych
- Zdejmowane łopatki

Mieszalnik pomiarowy S50

- Do standardowego testu farinograficznego (50 g mąki) zgodnie z ICC, AACCI, ISO
- Zdejmowane łopatki
- Przygotowanie próbki do analizy na Micro-ExtensoGraph

Mieszalnik pomiarowy S10

- Do standardowego testu farinograficznego obejmującego małe ilości próbek (10 g)
- Odpowiedni dla hodowców i do prac badawczo-rozwojowych

FarinoAdd-S300

- Zestaw do rozbudowy mieszalnika pomiarowego S300
- Badanie jakości mąki bezglutenowej

FarinoAdd-S50

- Zestaw do rozbudowy mieszalnika pomiarowego S50
- Badanie jakości mąki bezglutenowej

Mieszalnik planetarny P600

- Do ciast żytnich, biszkoptowych i innych
- Hak do ugniatania, mieszadło K i trzepaczka balonowa

Tester twardości i struktury

- Test twardości zbóż takich jak pszenica, jęczmień, słód itp.
- Uzyskanie przydatnych informacji na temat stanu i suchości w celu usprawnienia procesu mielenia

ClimateLogger

- Rejestrowanie temperatury otoczenia, ciśnienia i wilgotności powietrza
- Zapewnienie warunków laboratoryjnych w zakresie określonych norm

Zastosowania

Korzystaj z naszych przystawek modułowych aby uzyskać jeszcze szerszy zakres zastosowań.

Ciasta bezglutenowe

Podłączenie FarinoAdd-S300/FarinoAdd-S50 umożliwia analizę absorpcji wody oraz właściwości reologicznych ciast bezglutenowych.

Analiza produkowanych ciast

Określanie jakości ciast w produkcji i ocena receptur mąki z dodatkami takimi jak emulgatory, enzymy lub hydrokoloidy.

Szybkie pomiary

Możliwość modyfikacji standardowych metod pomiarowych oraz tworzenia własnych w celu znacznego przyspieszenia czasu uzyskania wyników.

Tester twardości słodu i pszenicy

Optymalizacja procesu mielenia i zwiększenie wydajności. Połączenie z testem zacierania umożliwia uzyskanie informacji na temat rozpuszczalności słodu i lepszego zrozumienia procesu warzenia.

Ocena ciasta biszkoptowego

Badanie wchłaniania cieczy przez ciasta biszkoptowe lub zmiana receptury oraz jej wpływ na konsystencję ciasta przy użyciu mieszalnika planetarnego P600.

Lepkość margaryny

Pomiar lepkości margaryn w temperaturach 20°C/25°C w celu uzyskania dodatkowych informacji na temat właściwości przetwórczych lub sprawdzenia jakości towarów przychodzących.



Brabender: FarinoGraph



Prędkość	Od 0 min ⁻¹ do 200 min ⁻¹			
Moment obrotowy	28 Nm			
Zasilanie	- 230 V (184 V do 264 V) +N+PE / 50/60 Hz (45 Hz do 66 Hz) / 4,3 A; 1 kW - 115 V (88 V do 126 V) +PE / 50/60 Hz (45 Hz do 66 Hz) / 8,7 A; 1 kW			
Wymiary (szer. x wys. x gł.)	430 mm x 630 mm x 740 mm			
Waga	- Bez mieszalnika pomiarowego: 56 kg - Z mieszalnikiem pomiarowym S300: 74 kg			
Interfejsy	4x USB, 1x HDMI, 2x Ethernet			
Normy	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-Standard Nr 114/1 ICC-Standard Nr 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

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



Maksymalny czas działania



Program gwarancyjny



Krótkie czasy reakcji



Globalna sieć usług

