

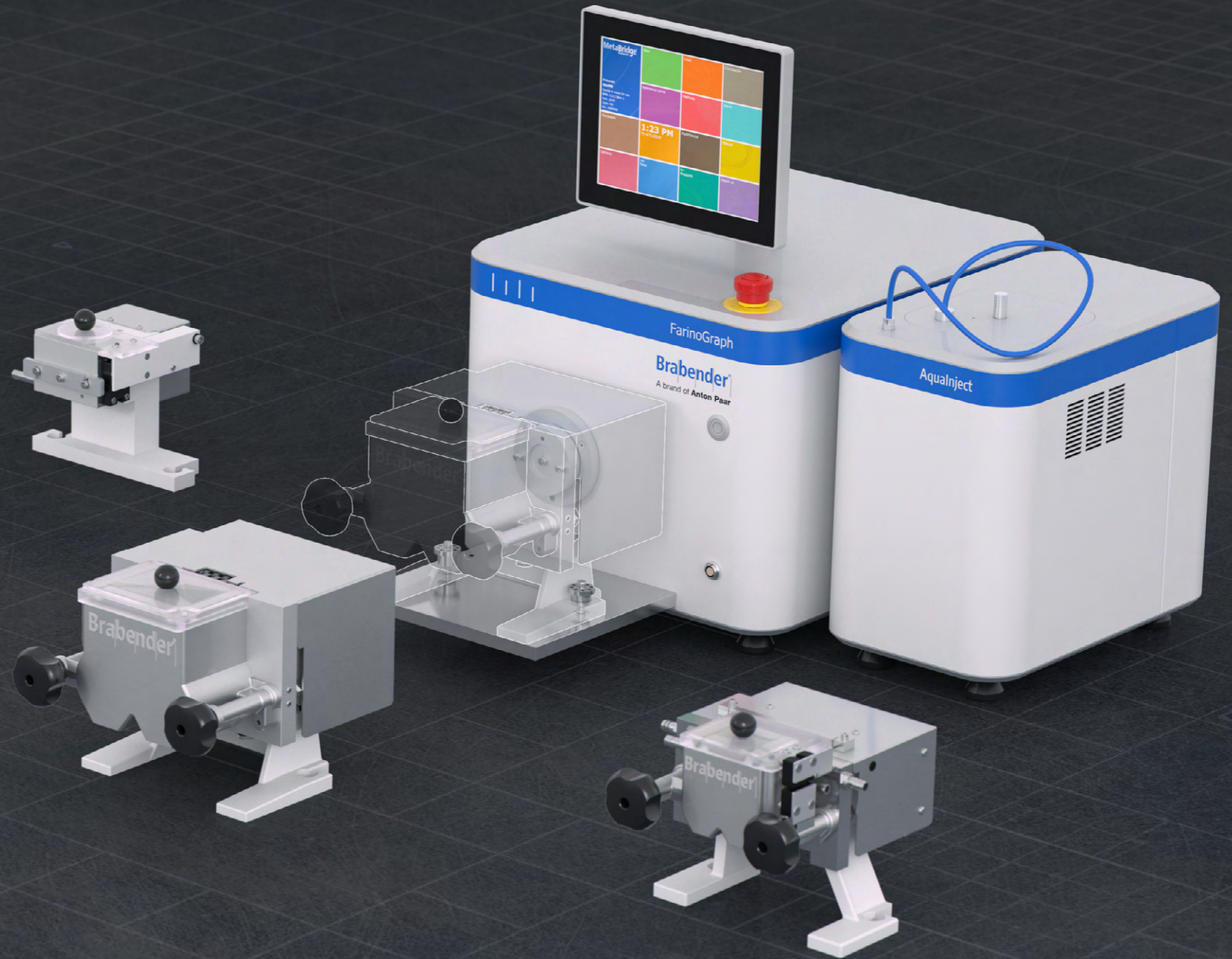
面粉吸水率和 面团混合分析仪

Brabender: FarinoGraph



FarinoGraph: 连接面粉的世界

FarinoGraph 是测定面粉的吸水率和面团流变特性的世界标准。它在全球拥有数千名满意的用户,是市场上可靠的面粉和面团质量分析仪。现在它的全新版本具有优化和简化的工作流程,能够添加应用程序和预装软件的灵活附件,让数据访问比以往任何时候都更轻松。“Farino”是您可以信赖的朋友,始终助您的业务领先一步。Farino:德国制造,面向世界的高科技产品。



了解更多信息



www.anton-paar.com/apb-farinograph

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)
- 保障整条价值链上的谷物、面粉和面团质量的确定性
- 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

搅拌机附件和模块:面粉分析灵活性

- 适用于多种样品尺寸的搅拌机
- 七个专用附件,适用于从无麸质面团到发面团等多种应用
- 使用 AqualInject 模块进行自动精密水滴定,免除了人工滴定的工作

解锁高级软件功能以实现出色面粉分析

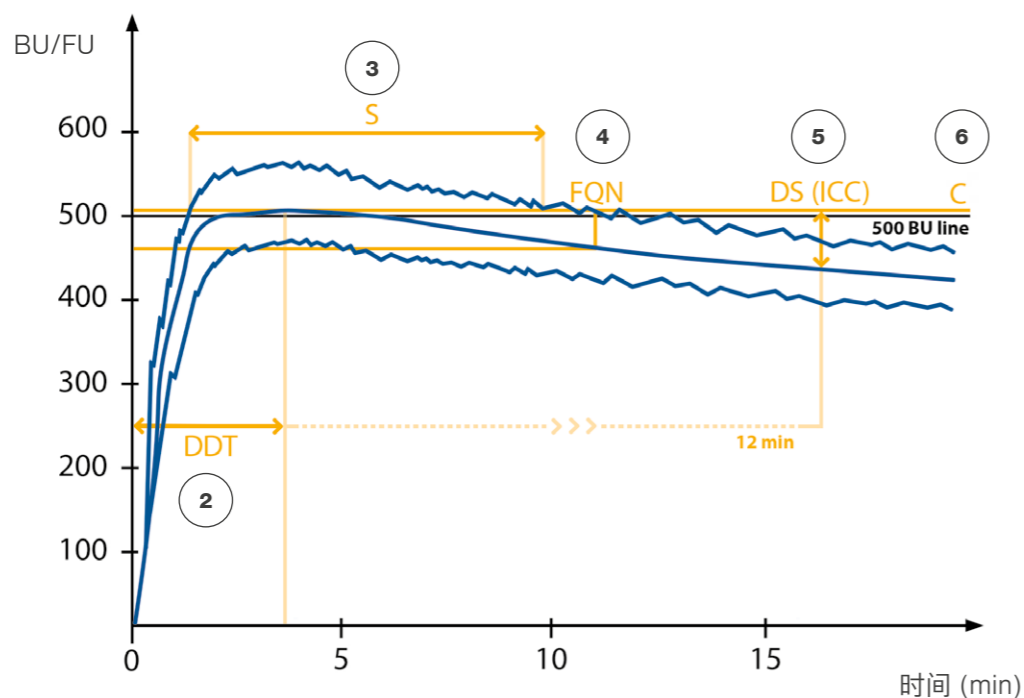
- 用于测量对比和统计评估的相关附件
- 用于自定义数据评估的 EvaluationEditor 插件
- MultiDevice附件可连接多个仪器,实现无缝数据流和零转录错误

破解面粉密码

深层次解析粉质图

在研磨和烘焙领域,粉质图是测量的图形化标志,它将全球用户与面粉和面团质量的通用理解联系起来。它通过测量向面粉中加水进行滴定时,扭矩随时间的增加来显示最重要的面粉特性。结果:通用、成熟且著名的 Brabender 参数始终触手可及。

- 1 **吸水率(WA)**
面粉吸收的水越多,面团的产量和商业效益就越高。这对于面粉的预期用途至关重要。
- 2 **面团醒发时间(DDT)**
描述从开始加水到达到最大稠度(扭力峰值)的时间。
- 3 **面团稳定性(S)**
面团的稳定性越长,面团对发酵和揉捏的耐性就越高。
- 4 **FarinoGraph 质量编号(FQN)**
它是一项公认的 Brabender 参数,仅用一个数字即可方便地描述面粉的特性。
- 5 **软化度(DS_{ICC})**
在面团达到最大稠度(扭力峰值)后 12 分钟计算,它代表了面筋在长时间混合后的分解。
- 6 **黏稠度(C)**
是曲线平均值的最高扭力。其必须在 500 BU ±20 BU 才能进行有效测量。



新款 FarinoGraph

面粉和面团峰值分析

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搅拌机中,用于直接测量面粉
- 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 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 %

- 改进后扭力范围更高,高达 28 Nm(相比于老一代的 20 Nm),带来无限可能。
- 测量更广泛的面团,甚至是饼干、薄脆饼干、面食等中使用的硬面团。



新款兼容附件

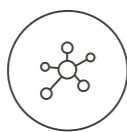
- 使用一台主要设备测量所有样品:现已完全兼容 10 g 搅拌机和 Planetary Mixer P600
- 适合所有人的自动滴定:Aqualnject 现在可与 50 g 和 300 g 搅拌机共同使用

MetaBridge

您的面粉质量控制伴侣

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 适应并制定标准。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,助您自动更改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



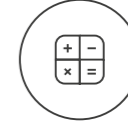
数据分享

- 以 Excel、CSV、PDF 等常规模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
- 通过 Brabender WebAPI,共享网络文件夹或 OPCUA 支持第三方系统(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
- 将大量测量值与相关性附加功能进行比较,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

Aqualnject 和其他附件

Aqualnject 是一种自动注水系统,能够完美集成到 FarinoGraph 的工艺流程中,让日常工作和水分滴定变得更加容易。精确控制注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。Aqualnject 针对 FarinoGraph 进行了优化,仍然可以通用于实验室。



Brabender: FarinoGraph

⊕ Aqualnject

⊕ Measuring Mixer S300

⊕ Measuring Mixer S50

⊕ Measuring Mixer S10

⊕ FarinoAdd-S300

⊕ FarinoAdd-S50

⊕ Planetary Mixer P600

⊕ 硬度和结构测试仪

⊕ ClimateLogger

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。



Measuring Mixer S300

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

Measuring Mixer S50

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

Measuring Mixer S10

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

FarinoAdd-S300

- 测量 Mixer S300 的升级套件
- 测试无麸质面粉的质量

FarinoAdd-S50

- 测量 Mixer S50 的升级套件
- 测试无麸质面粉的质量

Planetary Mixer P600

- 例如,用于黑麦面团和发面面糊
- 揉捏钩、K 型搅拌器和球型搅拌器

硬度和结构 测试仪

- 测试小麦、大麦、麦芽等谷物的硬度。
- 获取有关状态和干燥度的有用信息,以改进您的研磨工艺

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/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。

麦芽、小麦硬度计

优化您的研磨工艺并提高产量。结合麦芽汁测试, 获取有关麦芽溶解度的信息, 以便更好地了解您的酿造过程。

发面面团评估

研究发面面团的液体吸收情况和/或配方的变化及其对使用 Planetary Mixer 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/25 °C)下的粘度, 获得有关加工特性的更多知识或检查进货部门的质量。



Brabender: FarinoGraph

测试速度	0 分钟 ⁻¹ 至 200 分钟 ⁻¹			
扭矩	28 Nm			
电源	- 230 V 184 V 至 264 +N+PE / 50/60 Hz (45 Hz 至 66 Hz / 4.3 A; 1 kW) - 115 V (88 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	- 不带测量搅拌机: 56 kg - 带测量搅拌机 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。 合规性。 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。

了解更多信息



www.anton-paar.com/
service



最长的运行时间



保修计划



响应时间短



全球服务网络



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
传真:+86 10 6544 7126

广州

广州市越秀区先烈中路81号
洪都大厦A栋1606室
邮编:510070
电话: +86 20 3836 1699
传真: +86 20 3836 1690

沈阳

辽宁省沈阳市皇姑区崇山东路11号
利星行广场707室
邮编:110031
电话:+86 24 3175 9301
传真:+86 24 3175 9301

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
传真:+86 28 8628 2861

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
传真: +86 29 8523 5208

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
- Brabender转矩流变仪

黏度测量

- 运动黏度/密度计
- 落球式微量黏度计
- 旋转黏度计

化学与分析技术

- 微波消解/萃取
- 微波合成

高精精密光学仪器

- 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、氧化安定性
- 针/锥入度、软化点
- 燃料油、润滑油等常规测试

表面力学性能测试仪器

- 微/纳米力学测试系统
- 微/纳米压痕仪
- 划痕测试仪
- 摩擦磨损测试仪
- 原子力显微镜

材料特性检测

- 小角X射线散射仪
- 固体表面Zeta电位分析仪

粒度粒形和Zeta电位表征

- 激光衍射粒度仪
- 动态光散射粒度和电泳光散射Zeta电位仪
- 动态图像粒度粒形分析仪
- 固体表面Zeta电位仪

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

