

Universal-Drehmoment- Viskosimeter

Brabender: ViscoQuick



Das Brabender-ViscoQuick- Rotationsviskosimeter: kompakt und 25 % schneller

Der Brabender-ViscoQuick ist kompakt, zuverlässig und liefert Ergebnisse 25 % schneller als vergleichbare Geräte. Es ist auf die Messung größerer Probenmengen (5 g bis 15 g/100 ml bis 110 ml) spezialisiert, die höhere Drehmomente (0,25 Nm) erfordern.

Der integrierte PC, der Touchscreen und das Temperiersystem (Peltier) optimieren den Platzbedarf im Labor und reduzieren die Kosten für die Peripherie. Heiz- und Kühlraten von 20 °C / 15 °C pro Minute sorgen für kurze Messzeiten (z. B. Stärkeverkleisterung unter 10 Minuten). Und die MetaBridge-Software ermöglicht den Zugriff und den Datenexport von jedem Endgerät aus.

Der ViscoQuick ermöglicht die Echtzeitdosierung von Substanzen und die schnelle rheologische Bestimmung bei Temperaturen unter 20 °C. Seine umfassende Datenbank unterstützt eine Vielzahl von Anwendungen und bietet gleichzeitig eine benutzerfreundliche, automatisierte Nutzung.

All dies macht den ViscoQuick zu einer intuitiven Lösung für schnelle Qualitätskontrollen und die Entwicklung von Rezepturen, zum Beispiel für Stärke und Mehl. Das Gerät ist sofort nach dem Auspacken einsatzbereit und erfordert keinen umfassenden Installationsprozess.



Führende Mehl- und Stärkemessgeräte

- Sie verwenden ein Messgerät des etablierten Marktführers im Bereich der Mehl- und Stärkemessung
- Kommunizieren Sie in der etablierten Sprache für Mehl- und Stärkemessungen, Brabender-Einheiten (BE), oder in universellen Einheiten wie cP und mPas

Vermeiden Sie Wartezeiten für mehr Produktivität

- Sparen Sie Zeit mit den schnellen Heiz- und Kühlraten des ViscoQuick (20 °C / 15 °C/min)
- Erzielen Sie Messergebnisse 25 % schneller als jede andere Lösung auf dem Markt

MetaBridge: Optimierter Datenzugriff

- Greifen Sie von jedem Gerät und Standort aus über einen Webbrowser auf Ihre Messungen zu
- Exportieren und senden Sie Daten an Kolleginnen und Kollegen und an Systeme von Drittanbietern wie LIMS und ERP oder versenden Sie Ergebnisse per E-Mail

Zuverlässige Ergebnisse unter 20 °C

- Im Gegensatz zu herkömmlichen Geräten, die meist nur auf 50 °C kühlen können, kann der ViscoQuick in kürzester Zeit Temperaturen von unter 20 °C erreichen
- Abkühlung auf die Temperatur, bei der die Lebensmittel verzehrt oder verarbeitet werden sollen

Echtzeit-Dosierung für zusätzliche Informationen über die Substanz

- Dosieren Sie während des Prozesses und erhalten Sie sofortige Einblicke in die Auswirkungen der zugesetzten Substanzen
- Überwachen und passen Sie Ihren Prozess in Echtzeit an

Keine Peripherie: Sparen Sie Kosten und Platz im Labor

- Kompaktes Design mit integriertem Temperiersystem, PC und Touchscreen
- Präzise Peltier-Temperierung mit direkter Heizung und Kühlung zur Minimierung von Temperaturgradienten

ERFAHREN SIE MEHR



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

Ihr Universal-Viskosimeter für hohe Drehmomente

Für jede Anwendung

A

Beginn der Verkleisterung
Das Aufquellen der Stärkekörner durch die Einlagerung von Wasser führt zu einer Erhöhung der Viskosität.

B

Maximale Heißviskosität
Die Wassereinlagerung erreicht ihr Maximum und die Stärkekörner beginnen am ersten Maximalpunkt der Viskosität zu platzen.

C

Minimale Kaltviskosität
Die Stärke wird als Gel oder Paste verkleistert und die Amylose- und Amylopektinmoleküle werden bei minimaler Viskosität vollständig getrennt.

D

Maximale Kaltviskosität
Durch die Amylose- und Amylopektinmoleküle wird eine 3D-Kristallstruktur gebildet, die zu einem zweiten Viskositätsmaximum in der Kaltphase führt. Die berechneten Werte für Abfall (B-2) und Anstieg (3-2) stellen weitere Parameter der Stärkequalität dar.

1

Schokolade
Messen Sie die Viskosität bei verschiedenen Temperaturen, um die Verarbeitbarkeit, die Textur und das Mundgefühl der Schokolade zu bestimmen.

2

Proteine
Bestimmen Sie die Viskosität, um die Proteineigenschaften wie die Enzymstabilität und -aktivität zu verbessern.

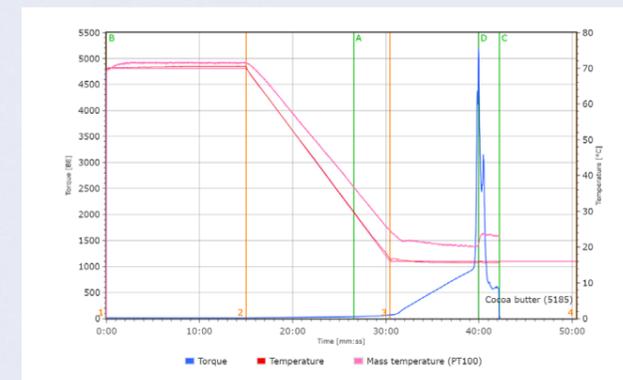
3

Ketchup
Messen Sie das Erhitzungs- und Abkühlungsverhalten oder die thixotropen Eigenschaften bei der Produktentwicklung und Qualitätskontrolle von Ketchup-Rezepturen.

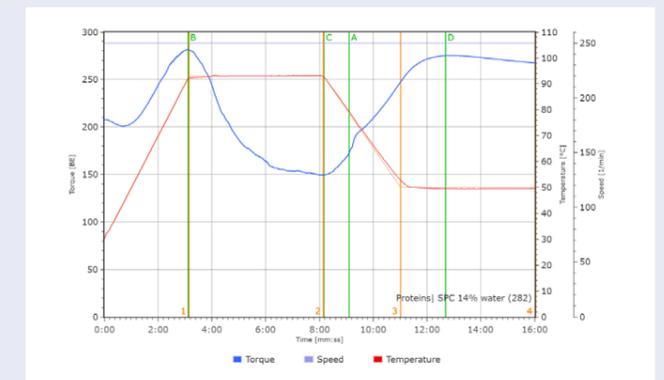
4

Malz
Messen Sie die Enzymaktivität und die Verkleisterungseigenschaften des Malzes.

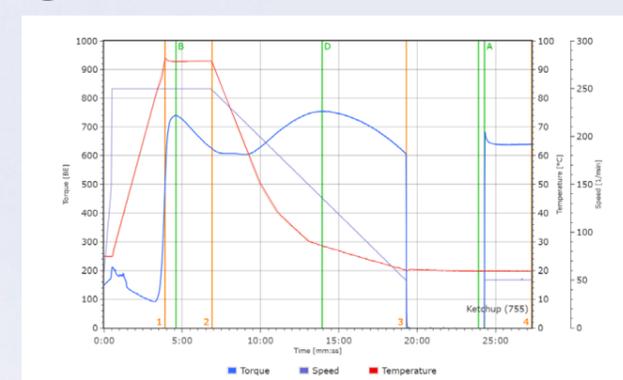
1



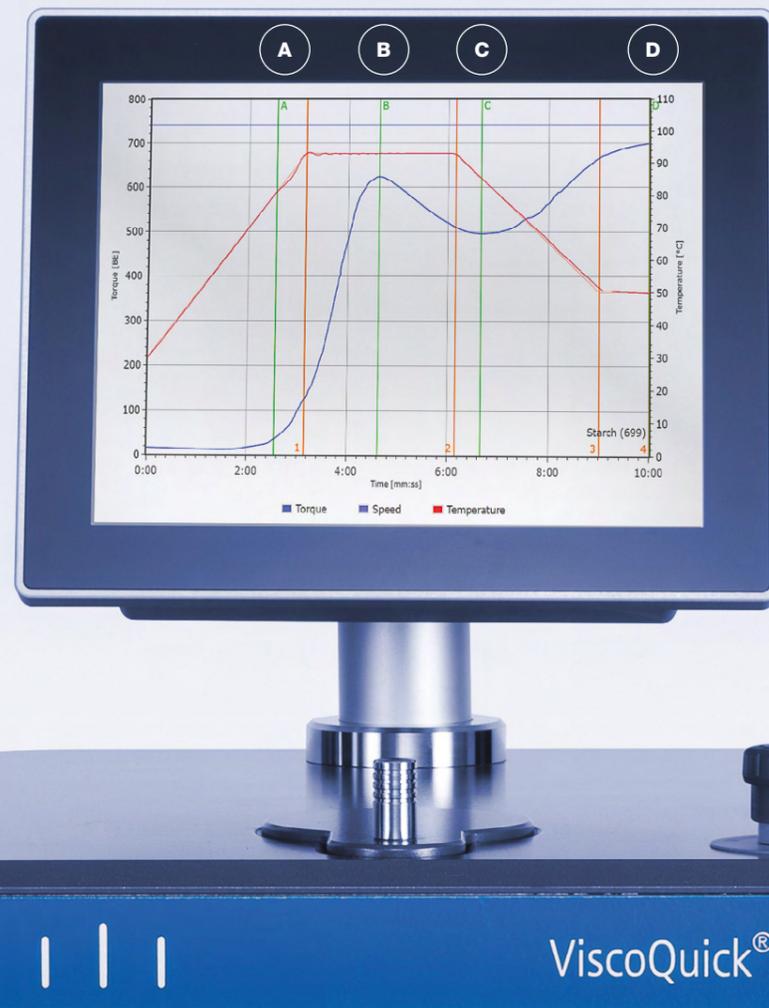
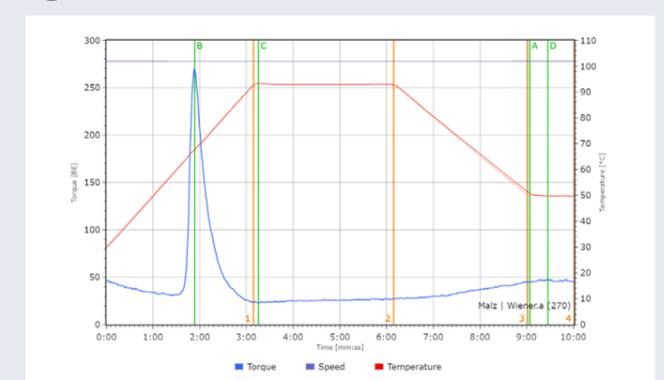
2



3



4



ViscoQuick und MetaBridge

Neudefinition der Drehmoment-Viskosimetrie



Brabender: ViscoQuick

Viskositätsbereich	30 cP/mPas bis 50.000 cP/mPas
Geschwindigkeit	0 min ⁻¹ bis 500 min ⁻¹
Temperaturbereich	15 °C bis 110 °C
Heizrate	bis zu 20.0 °C/min
Kühlrate	bis zu 15.0 °C/min
Probenvolumen	5 g bis 15 g
Destilliertes Wasser	100 ml bis 115 ml
Touchscreen	10,4" (1024 × 768 px), fixiert
Abmessungen	430 mm x 640 mm x 350 mm (B x H x T)
Gewicht	ca. 36 kg
Zubehör	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Universalbecher aus Edelstahl</u>: Für Proben bis zu 115 ml (Universalpaddel) oder 50 ml (Hülsenpaddel C 45) - <u>M-förmiges Universalpaddel</u>: Universalpaddel aus rostfreiem Stahl für einen Viskositätsbereich von 30 mPas bis 50.000 mPas - <u>Statischer Mischeraufsatz</u>: Mischereinsatz aus Edelstahl für optimale Strömungsverhältnisse - <u>Hülsenpaddel C 45</u>: Doppelspaltsystem für Flüssigkeiten mit mittlerer Viskosität (30 cP/mPas bis 20.000 cP/mPas) - <u>Strömungskörper</u>: Minimiert die Turbulenzeffekte, um laminare Scherbedingungen zu gewährleisten - <u>Becher 60 ml</u>: Edelstahlbecher für Proben bis zu 60 ml, ohne Strömungskörper - <u>Hülsenpaddel C 34</u>: Einspaltsystem zur Messung von Flüssigkeiten mit höherer Viskosität (200 cP/mPas bis 50.000 cP/mPas)



Optimierte Workflows

- Geführte Arbeitsabläufe zur Vermeidung häufiger Fehler und zur Gewährleistung eines reibungslosen Ablaufs im Labor
- Vordefinierte Methoden, die etablierte Prozessparameter kombinieren, die Sie einfach mit einem Klick auswählen können
- Sie sind völlig flexibel und können die vordefinierten Methoden und Auswertungen jederzeit an Ihre individuellen Anforderungen anpassen



MetaBridge Connect

- Einfacher Zugriff auf Ihre Messdaten über einen Webbrowser innerhalb des Firmennetzwerks
- MetaBridge-Geräte tauschen Informationen aus, um Ihre Arbeit im Labor zu optimieren; das ermöglicht z. B. den automatischen Austausch von Probenamen und anderen Parametern
- Unser Kundenservice hilft Ihnen jederzeit gerne über unsere integrierte Feedback- und Fernwartungsfunktion weiter



Gemeinsame Datennutzung

- Standard-Datenexporte in typischen Formaten wie Excel, CSV und PDF
- Integrierte E-Mail-Funktion für den schnellen Austausch mit Kolleginnen und Kollegen bzw. Kundinnen und Kunden
- Unterstützung von Drittsystemen (z. B. LIMS, ERP) über Brabender WebAPI, gemeinsame Netzwerkordner oder OPC UA



Referenzvergleich und Korrelation

- Mit der Referenzkurvenfunktion können Sie die Materialqualität in Echtzeit überwachen und erhalten automatisch eine Rückmeldung, ob die Spezifikationen eingehalten wurden oder nicht
- Vergleichen Sie eine Vielzahl von Messungen mit der Zusatzfunktion Korrelationen, um ein optimales Verständnis für Ihre Materialien zu erhalten

Zuverlässig.
Konform.
Qualifiziert.

Unsere gut ausgebildeten und zertifizierten Servicetechnikerinnen und -techniker stehen bereit, um Ihr Gerät optimal instand zu halten.

ERFAHREN SIE MEHR



www.anton-paar.com/service



Maximale Betriebsdauer



Garantieprogramm



Kurze Antwortzeiten



Ein weltweites Servicenetzwerk

