Anton Paar

Viscosimètre
à couple universel

Brabender : ViscoQuick

Brabender®
A brand of **Anton Paar**

Le viscosimètre rotatif ViscoQuick de Brabender : **compact et 25 % plus rapide**

Le viscosimètre Brabender ViscoQuick est compact, fiable et fournit des résultats 25 % plus rapidement que les appareils comparables. Il est spécialisé dans la mesure de quantités d'échantillons plus importantes (5 g à 15 g / 100 mL à 110 mL) qui nécessitent des couples plus élevés (0,25 Nm).

Le PC intégré, l'écran tactile et le système de contrôle de la température (Peltier) optimisent l'espace du laboratoire et réduisent les coûts des périphériques. Les vitesses de chauffage et de refroidissement de +20 °C / -15 °C par minute garantissent des temps de mesure courts (par exemple, gélatinisation de l'amidon en moins de 10 minutes). Et le logiciel MetaBridge permet l'accès et l'exportation de données à partir de n'importe quel appareil.

ViscoQuick permet un dosage en temps réel des substances et une détermination rhéologique rapide à des températures inférieures à 20 °C. De plus, sa base de données complète prend en charge un large éventail d'applications tout en offrant une expérience automatisée et conviviale.

Tout cela fait du ViscoQuick une solution intuitive pour des contrôles de qualité rapides et le développement de formulations, par exemple pour l'amidon et la farine. Il est prêt à l'emploi dès sa sortie de l'emballage et ne nécessite pas de processus d'installation complet.

Nos instruments de mesure de la farine et de l'amidon ouvrent la voie

- → Vous savez que vous utilisez un instrument du leader du marché dans le domaine de la mesure de la farine et de l'amidon
- → Communiquez dans le langage de mesure de la farine et de l'amidon établi, les unités Brabender (BU), ou dans des unités universelles telles que les cP et les mPas.

Échangez des temps d'attente contre de la productivité

- → Gagnez du temps grâce aux vitesses de chauffage et de refroidissement rapides de ViscoQuick (+20 °C/min | -15 °C/min)
- → Obtenez des résultats de mesure 25 % plus rapidement que toute autre solution sur le marché

MetaBridge : accès simplifié aux données

- → Accédez à vos mesures à partir de n'importe quel appareil et de n'importe quel endroit via un navigateur web
- → Exportez et envoyez les données à vos collègues, et à des systèmes tiers tels que LIMS et ERP, ou même envoyez les résultats par courrier électronique.

Résultats fiables en dessous de 20 °C

- → Contrairement aux appareils conventionnels qui ne peuvent refroidir que jusqu'à 50 °C, ViscoQuick peut atteindre des températures inférieures à 20 °C en très peu de temps.
- → Refroidissez à la température à laquelle les aliments seront consommés ou transformés

Dosage en temps réel pour une meilleure connaissance de la substance

- → Dosez pendant le process et obtenez des informations immédiates sur les effets des substances ajoutées
- → Contrôlez et ajustez votre process en temps réel

Pas de périphérique : réduction des coûts et de l'espace de laboratoire

- → Conception compacte avec système de trempe intégré, PC et écran tactile
- → Système précis de régulation de la température par effet Peltier avec chauffage et refroidissement directs minimisant les gradients de température

EN SAVOIR PLUS

www.anton-paar.com/apb-viscoquick

Votre viscosimètre universel pour les couples élevés

Pour chaque application

A

Début de la gélatinisation
Le gonflement des granules d'amidon causé par l'accumulation d'eau entraîne une augmentation de la viscosité

B

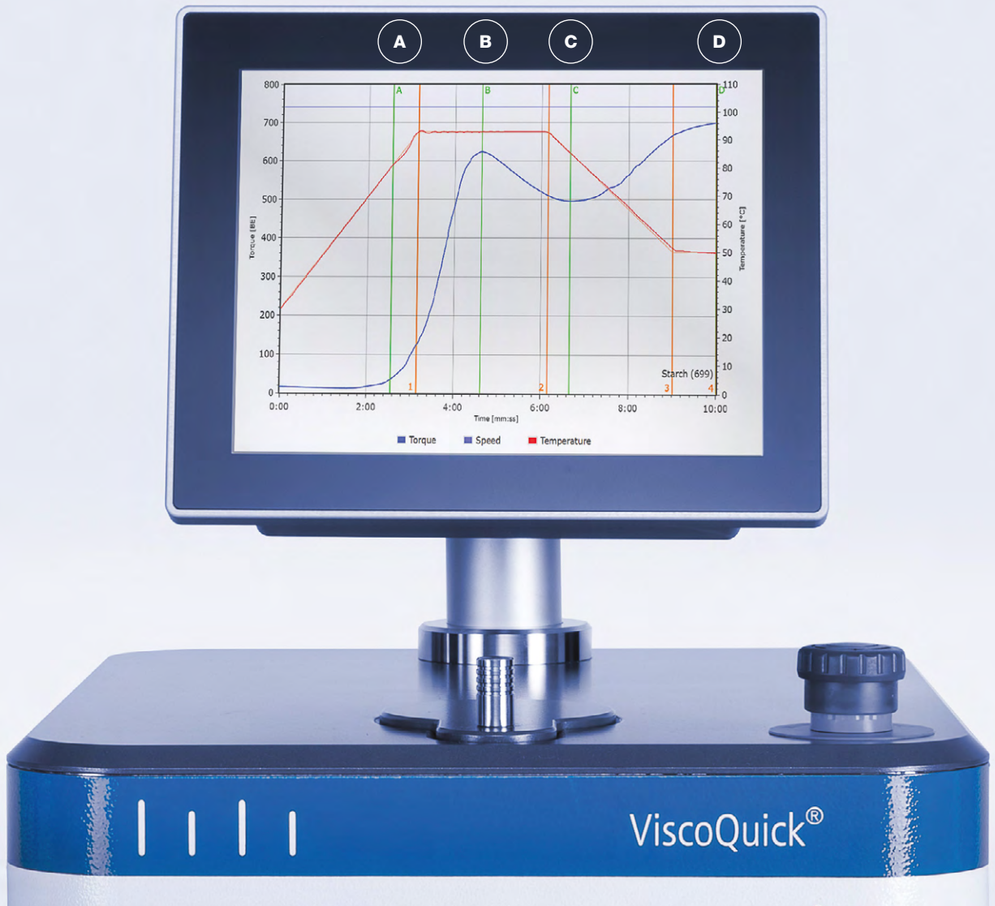
Viscosité maximale à chaud
L'accumulation d'eau atteint son maximum et les granules d'amidon commencent à éclater au premier point de viscosité maximale.

C

Viscosité minimale à froid
L'amidon est gélatinisé sous forme de gel ou de pâte et les molécules d'amylase et d'amylopectine sont complètement séparées à la viscosité minimale.

D

Viscosité maximale à froid
Une structure cristalline 3D est formée par les molécules d'amylase et d'amylopectine, ce qui entraîne un deuxième maximum de viscosité dans la phase froide. Les valeurs calculées de décomposition (B-2) et de retrait (3-2) représentent d'autres paramètres de qualité de l'amidon



1

Chocolat
Mesurez la viscosité à différentes températures afin de déterminer l'aptitude à la transformation, la texture et la sensation en bouche du chocolat

2

Protéines
Déterminez la viscosité pour améliorer les propriétés des protéines telles que la stabilité et l'activité des enzymes

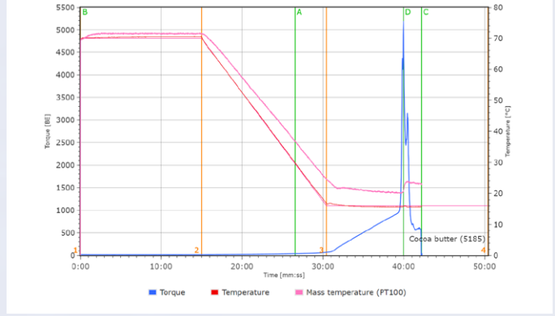
3

Ketchup
Mesurez le comportement à l'échauffement et au refroidissement ou les caractéristiques thixotropiques dans le cadre du développement de produits et du contrôle de la qualité des formulations de ketchup

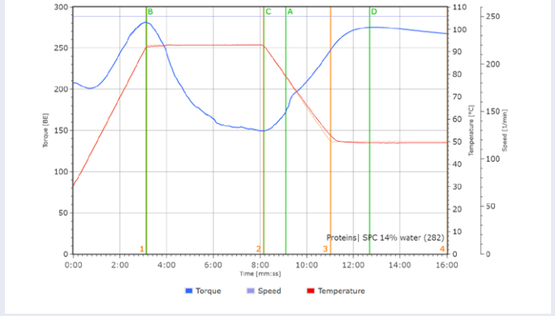
4

Malt
Mesurez l'activité enzymatique et les propriétés de gélatinisation du malt

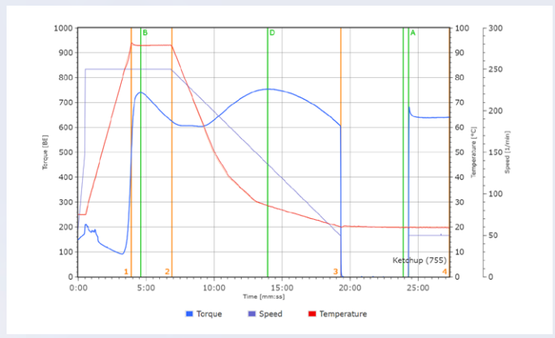
1



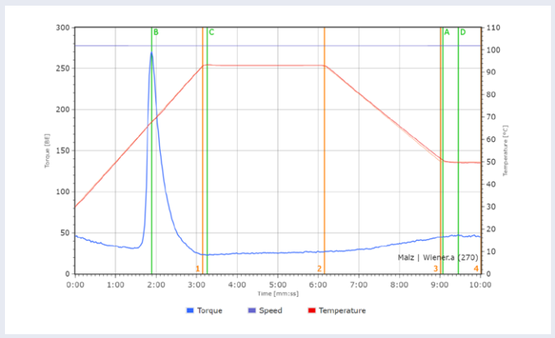
2



3



4



ViscoQuick et MetaBridge

Redéfinition de la viscosité à couple élevé

Optimisation des flux de travail

- → Flux de travail guidés pour éviter les erreurs courantes et pour garantir un process sans heurts dans le laboratoire
- → Méthodes prédéfinies combinant des paramètres de process établis que vous pouvez facilement sélectionner en un seul clic
- → Vous êtes entièrement flexible et pouvez à tout moment adapter les méthodes et l'évaluation prédéfinies à vos besoins individuels

MetaBridge Connect

- → Accès facile à vos données de mesure via un navigateur web au sein du réseau de l'entreprise
- → Les appareils MetaBridge échangent des informations pour optimiser votre travail en laboratoire, cela vous permet par exemple l'échange automatique des noms des échantillons et d'autres paramètres
- → Notre équipe de service client se fera un plaisir de vous aider à tout moment via notre fonction intégrée de commentaires et de maintenance à distance

Partage des données

- → Exportation de données standard dans des formats typiques tels que Excel, CSV, et PDF
- → Fonction de publipostage intégrée pour un échange rapide avec les collègues et les clients
- → Prise en charge de systèmes tiers (par exemple LIMS, ERP) via Brabender WebAPI, des dossiers réseau partagés ou OPC UA

Comparaison et corrélation de référence

- → La fonction de courbe de référence vous permet de contrôler la qualité du matériau en temps réel et de recevoir un retour d'information automatique sur le respect des spécifications.
- → Comparez une multitude de mesures avec la fonction complémentaire de corrélations pour obtenir une compréhension optimale de vos matériaux

Brabender : ViscoQuick

↓

Gamme de viscosité	30 cP/mPas à 50.000 cP/mPas
Vitesse	0 min^{-1} à 500 min^{-1}
Plage de température	15 °C à 110 °C
Rampe de chauffage	Jusqu'à 20.0°C/min
Vitesse de refroidissement	Jusqu'à 15.0°C/min
Volume d'échantillon	5 g à 15 g
Eau distillée	100 mL à 115 mL
Écran tactile	10.4" (1024 × 768 px), fixe
Dimensions	430 mm x 640 mm x 350 mm (L x H x P)
Poids	Env. 36 kg
Accessoires	- Bécher universel en acier inoxydable : pour les échantillons jusqu'à 115 mL (palette universelle) ou 50 mL (palette à tubes C 45) - Palette universelle en forme de M : palette universelle en acier inoxydable pour une plage de viscosité de 30 mPas à 50.000 mPa - Insert de mélange statique : insert de mélange en acier inoxydable pour des conditions d'écoulement optimales - Tube paddle C 45 : système à double fente pour les liquides de viscosité moyenne (30 cP/mPas à 20.000 cP/mPas) - Corps de l'écoulement : minimise les effets de turbulence pour assurer des conditions de cisaillement laminaire - Bécher 60 mL : bécher en acier inoxydable pour échantillons jusqu'à 60 mL, sans corps d'écoulement - Tube paddle C 34 : système à simple fente pour la mesure de liquides à viscosité élevée (200 cP/mPas à 50.000 cP/mPas)

Fiable.
Conforme.
Qualifié.

EN SAVOIR PLUS

www.anton-paar.com/service

Nos techniciens bien formés et certifiés sont prêts à assurer le bon fonctionnement de votre instrument.

Une disponibilité maximale

Programme de garantie

Durées de réponses courtes

Un réseau mondial de service

© 2024 Anton Paar GmbH | Tous droits réservés.
Les spécifications peuvent faire l'objet de modifications sans avis préalable.
J05IP001FR-A

www.anton-paar.com