Anton Paar

Viscosímetro
de Torque

Brabender ViscoQuick

Brabender®
A brand of Anton Paar

El viscosímetro rotacional Brabender ViscoQuick: **Compacto y un 25% más rápido**

El Brabender ViscoQuick es un viscosímetro digital de torsión compacto y confiable que es un 25% más rápido que otros aparatos comparables. Está especializada en la medición de grandes cantidades de muestra (de 5 g a 15 g/de 100 ml a 110 ml) que requieren torques más elevados (0,25 Nm).

Su PC integrado, la pantalla táctil y el sistema de control de temperatura (Peltier) optimizan el espacio y los costos. Las tasas de calentamiento y enfriamiento de 20 °C / -15 °C por minuto garantizan tiempos de medición cortos (por ejemplo, gelatinización del almidón inferior a 10 minutos) El software MetaBridge permite el acceso y la exportación de datos desde cualquier dispositivo.

ViscoQuick permite la dosificación de sustancias en tiempo real y la determinación reológica rápida a temperaturas inferiores a 20 °C. Además, su completa base de datos admite una amplia gama de aplicaciones y proporciona una experiencia automatizada y fácil de usar.

Todo ello convierte al ViscoQuick en una solución intuitiva para el control rápido de la calidad y el desarrollo de formulaciones de, por ejemplo, almidón y harina. Está listo para usar nada más sacarlo de la caja y no requiere un proceso de instalación exhaustivo.

Nuestros instrumentos de medición de harina y almidón lideran el camino

- → Sepa que está utilizando un instrumento del líder consolidado del mercado en el campo de la medición de harina y almidón.
- → Comuníquese en el lenguaje de medición de harinas y almidones establecido, las unidades Brabender (BU), o en unidades universales como cP y mPas.

Cambiar tiempos de espera por productividad

- → Ahorre tiempo con las rápidas velocidades de calentamiento y enfriamiento de ViscoQuick (20 °C/min | -15 °C/min)
- → Obtenga resultados de medición un 25 % más rápido que con cualquier otra solución del mercado

MetaBridge: Acceso racionalizado a los datos

- → Acceda a sus mediciones desde cualquier dispositivo y lugar a través del navegador web
- → Exporte y envíe los datos a sus colegas, a sistemas de terceros como LIMS y ERP, o incluso envíe los resultados por correo electrónico.

Resultados confiables por debajo de 20 °C

- → A diferencia de los dispositivos convencionales que solo pueden enfriar hasta 50 °C, ViscoQuick puede alcanzar temperaturas inferiores a 20 °C. en muy poco tiempo
- → Enfríe a la temperatura a la que se consumirán o procesarán los alimentos

Dosificación en tiempo real para conocer mejor las sustancias

- → Dosifique durante el proceso y obtenga información inmediata sobre los efectos de las sustancias añadidas
- → Supervise y ajuste su proceso en tiempo real

Sin periferia: Ahorra costos y espacio de laboratorio

- → Diseño compacto con sistema de templado integrado, PC y pantalla táctil
- → Sistema Peltier de control preciso de la temperatura con calentamiento y enfriamiento directos que minimizan los gradientes de temperatura

CONOZCA MÁS

www.anton-paar.com/apb-viscoquick

Su viscosímetro universal para torques elevados

Para cada aplicación

A

Comienzo de la gelatinización
La hinchazón de los gránulos de almidón causada por la acumulación de agua provoca un aumento de la viscosidad.

B

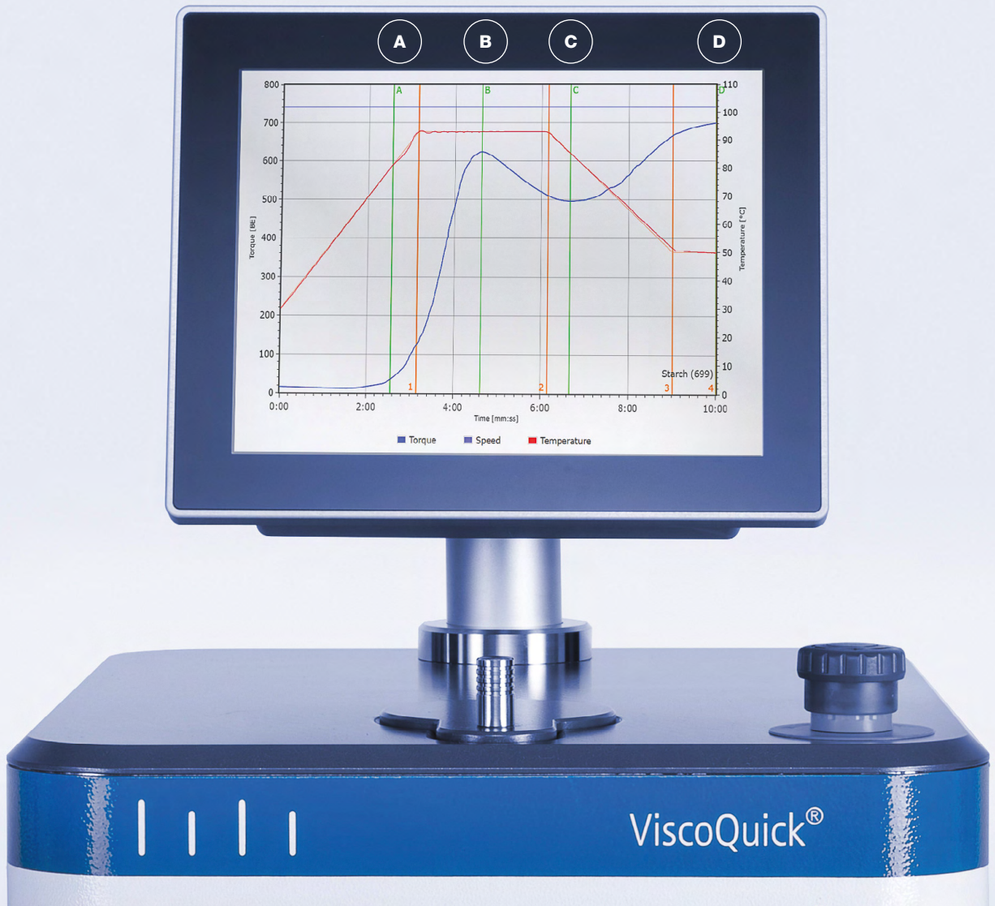
Viscosidad máxima en caliente
La acumulación de agua alcanza su máximo y los gránulos de almidón comienzan a reventar en la primera viscosidad máxima.

C

Viscosidad mínima en frío
El almidón se gelatiniza en forma de gel o pasta y las moléculas de amilasa y amilopectina se separan completamente en la viscosidad mínima.

D

Viscosidad máxima en frío
Las moléculas de amilasa y amilopectina forman una estructura cristalina tridimensional que da lugar a un segundo máximo de viscosidad en la fase fría. Los valores calculados de la descomposición (B-2) y del retroceso (3-2) representan otros parámetros de calidad del almidón



1

Chocolate
Medir la viscosidad a diferentes temperaturas para determinar la procesabilidad, la textura y la sensación en boca del chocolate

2

Proteínas
Determinar la viscosidad para mejorar las propiedades de las proteínas, como la estabilidad y la actividad de las enzimas

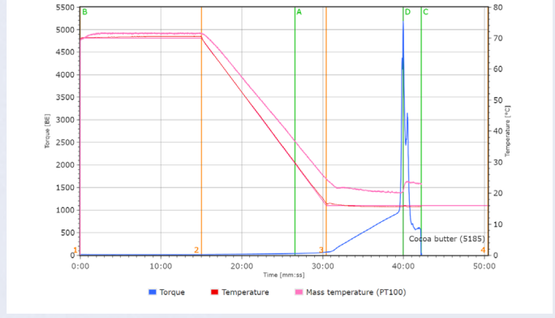
3

Kétchup/salsa de tomate
Medir el comportamiento de calentamiento y enfriamiento o las características tixotrópicas en el desarrollo de productos y el control de calidad de las formulaciones de ketchup

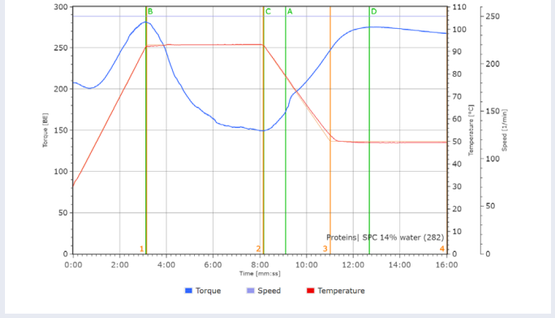
4

Malta
Medir la actividad enzimática y las propiedades de gelatinización de la malta

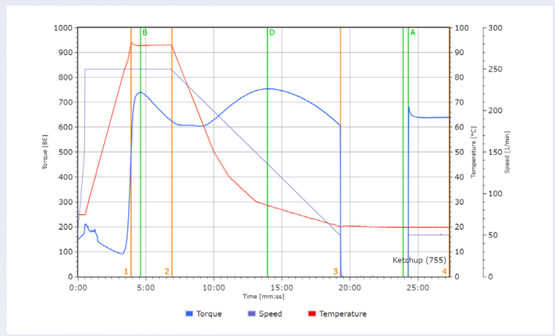
1



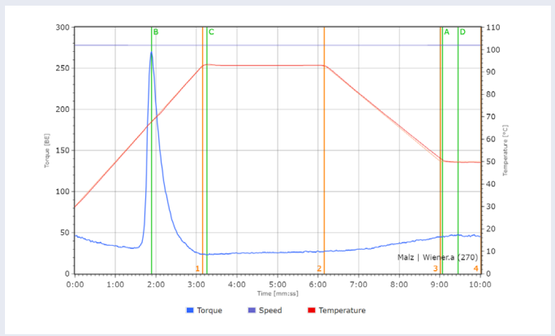
2



3



4



ViscoQuick y MetaBridge

Redefinición de la viscosimetría de alto torque

Flujos de trabajo optimizados

- → Nuestros flujos de trabajo guiados evitan errores comunes para asegurar un proceso fluido en el laboratorio
- → Métodos predefinidos que combinan parámetros de proceso establecidos que puede seleccionar fácilmente con un clic
- → Es completamente flexible y puedes adaptar los métodos y la evaluación predefinidos a tus necesidades individuales en cualquier momento

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; esto le permite el intercambio automático de nombres de muestras y otros parámetros
- → Nuestro equipo de atención al cliente estará encantado de ayudarle en cualquier momento a través de nuestra función integrada de comentarios y mantenimiento remoto

Datos compartidos

- → Los 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

Referencia de 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
- → Compare una multitud de mediciones con la función adicional de correlaciones para obtener una comprensión óptima de sus materiales

Brabender ViscoQuick

↓

Rango de viscosidad	30 cP/mPas a 50 000 cP/mPas
Velocidad	0 min^{-1} a 500 min^{-1}
Rango de temperatura	15 °C a 110 °C
Velocidad de calentamiento	Hasta 20.0 °C/min
Velocidad de enfriamiento	Hasta 15.0 °C/min
Volumen de la muestra	5 g a 15 g
Agua destilada	100 ml a 115 ml
Pantalla táctil	10,4" (1024 × 768 px), fijo
Dimensiones	430 x 640 x 350 mm (ancho x alto x fondo)
Peso	Aprox. 36 kg
Accesorios	- Vaso universal de acero inoxidable: Para muestras de hasta 115 ml (paleta universal) o 50 ml (paleta de tubo C 45) - Paleta universal en forma de M: Paleta universal de acero inoxidable para un rango de viscosidad de 30 mPas a 50 000 mPas - Inserto mezclador estático: Inserto mezclador de acero inoxidable para unas condiciones de flujo óptimas - Paleta tubular C 45 : Sistema de doble abertura para líquidos de viscosidad media (de 30 cP/mPas a 20.000 cP/mPas) - Cuerpo de flujo: Minimiza los efectos de la turbulencia para garantizar unas condiciones de cizalladura laminar - Vaso 60 ml : Vaso de acero inoxidable para muestras de hasta 60 ml, sin cuerpo de flujo - Paleta tubular C 34 : sistema de una sola abertura para medir líquidos con viscosidades más altas (de 200 cP/mPas a 50 000 cP/mPas)

Confiable.
Conforme.
Cualificado.

DESCUBRA MÁS

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

© 2024 Anton Paar GmbH | Todos los derechos reservados.
Especificaciones sujetas a cambio sin previo aviso.
J05IP001ES-A

www.anton-paar.com