

Flour & Dough Testing

doughLAB



Avantages:

Analyse conventionnelle
Vitesse de mélange
et température programmables
Simulation du pétrissage

doughLAB

Le doughLAB™ est un rhéomètre flexible capable de réguler la température et l'énergie fournie afin de simuler les procédés de pétrissage industriels, d'étudier le comportement des pâtes sous contrainte, et de mettre en application des méthodes internationales normalisées pour la rhéologie des pâtes en utilisant les pâles conventionnelles de pétrissage. L'appareil est doté d'un logiciel d'utilisation par menus et d'un ordinateur intégré.

Déterminez la capacité d'absorption d'eau des farines, évaluez le comportement de la pâte au cours du pétrissage, son temps de développement, la stabilité et l'affaiblissement des pâtes à base de blé, de seigle et de blé dur pour les laboratoires de meunerie, de panification et d'industries alimentaires qui utilisent la configuration d'analyse classique. Vous pouvez facilement personnaliser vos analyses de routine selon vos besoins, y compris le niveau d'énergie pour simuler les procédés industriels, ou encore passer d'une vitesse de pétrissage à une autre afin d'étudier le comportement des pâtes sous contrainte.

Caractéristiques et avantages

Flexibilité: Méthode conventionnelle comprise dans le logiciel. Possibilité de personnaliser vos propres méthodes.

Traçabilité: Calibration du logiciel en unités standard de mesure (Nm). Respecte les recommandations ISO 9000 et Systèmes Qualité.

Options: Fonction "goutte-à-goutte", contrôle de la température et ordinateur intégrés.

Opération automatisée: Ensemble du mode opératoire et de traitement des données conservées dans le logiciel.

Pétrins: Compatible avec des pétrins standards de 50g ou 300g.

Température mesurée: Contrôlez la température dans le pétrin ou dans la pâte.

Vitesse de mélange programmable: Effectuez des analyses rapides, augmentez la capacité de traitement des échantillons, étudiez le comportement des pâtes en fonction des conditions de pétrissage, ajoutez des ingrédients, étudiez les formulations de pâtes fermes et nouvellement élaborées, et utilisez un niveau d'énergie simulant les procédés industriels.

Température programmable: Mesurez le comportement des pâtes en cours de gélatinisation.

Mélange de farines: Le logiciel optionnel doughMAP crée un fichier de référence qui simule les résultats du mélange des farines au niveau industriel.

Applications

Caractéristiques mesurées au pétrissage: Temps de développement, stabilité, affaiblissement et autres paramètres utilisant des méthodes standardisées.

Capacité d'absorption d'eau: Absorption d'eau par la pâte selon des méthodes standards reconnues.

Farines composites: Utilisez les possibilités de paramétrage de la vitesse et de la température pour étudier les propriétés des farines composites.

Fonctionnalité: Fonctionnalité du gluten et des glucides.

Activité enzymatique: Activité des enzymes dans la farine.

Ingrédients: Fonction et effets sur pâtes.

Traitements: Effets de traitements de farine.

Simulation de procédés industriels: Pétrissage à niveau d'énergie connu pour reproduire les procédés industriels.

Spécifications

Alimentation électrique: 230 VAC, 6.5A, 50/60 Hz.

Dimensions (H x P x L), Poids net: 350 x 480 x 960 mm, 90 kg pétrin inclus.

Gamme de température: Standard 10-80 °C.

Circuit de refroidissement: Eau 20 °C, 1 l/min au refroidissement, 210 kPa.

Cryo-thermostat nécessaire pour des températures de test inférieures à l'ambiante.

Régulation de la température: Echantillon, pétrin et eau.

Vitesse de rotation du moteur: 10-200 tr/min.

Couple maximum: 40 Nm.

Volume du distributeur d'eau: 1-300 mL.