

## BRABENDER FARINÓGRAFO

El farinógrafo-E determina la calidad de la harina, midiendo las cualidades de amasado de su masa, y aporta información sobre el procesamiento óptimo de la harina durante la producción.

El ensayo determina la capacidad de absorción de agua de la harina, el tiempo de desarrollo de la masa, la estabilidad de la masa, y el grado de ablandamiento durante el amasado según la norma ICC 115, estándar internacional para la calidad de harina.

El uso de Farinograph-E para realizar pruebas de control de calidad en harinas ha demostrado su uso en todo el mundo durante casi un siglo. Con sus posibilidades de análisis versátiles, como la determinación de la absorción de agua de las harinas y el examen de las propiedades de la masa reológica, se hace evidente una amplia gama de usos potenciales. Entonces, por ejemplo, la solución se usa en molinos, donde somete las mezclas de harina a pruebas de control de calidad durante el proceso de producción.

La gama de varias herramientas de amasado y accesorios de medición también ofrece la oportunidad de usar con harina de centeno, bizcocho, clara de huevo batida y en muchas otras aplicaciones.

El software avanzado ofrece oportunidades integrales para la personalización individual de sus pruebas. El Brabender Farinograph-E es por lo tanto una solución no solo para el control de calidad, sino también para el desarrollo de nuevas recetas.

### OOO Aplicaciones:

- Determinación de la absorción de agua de la harina
- Determinación de las propiedades reológicas de la masa
- Control de producción y mezcla de harinas en el molino
- Adecuado también para harina de centeno, masas batidas, huevo batido, etc.
- Aplicaciones especiales para chocolate, chicle, pescado, queso, carne y otros

### OOO Ventajas:

- Velocidad variable (0-200 rpm)
- Sistema robusto con poco mantenimiento
- Regulación de temperatura variable en la camisa de la amasadora
- Se pueden definir perfiles de velocidad complejos para pruebas variadas
- Registro de la temperatura del agua y de la masa (mediante Aqua-Inject)
- Múltiples amasadoras e instrumentos de medición disponibles para diferentes procesos