+55 (19) 2105-6161
contato@tecnal.com.br

FARINÓGRAFO

EKY-HARINOGRAPH H1

Equipamento utilizado para testar a qualidade da farinha de trigo, sendo seus resultados úteis para prever as características de textura do produto final, assim como os parâmetros na formulação para estimar a quantidade de água necessária para fazer a massa, avaliar os efeitos dos ingredientes nas propriedades de mistura, avaliar os requisitos de mistura da farinha e verificar a uniformidade da farinha.

João Leonardo Fustaino, nº 325 Distrito Industrial
Uninorte Piracicaba/SP-Brasil • CEP 13.413-102

+55 (19) 2105-6161
contato@tecnal.com.br

Características Técnicas

EKY-HARINOGRAPH H1

- Descrição: O farinógrafo mede a absorção de água, o tempo de desenvolvimento da massa, a estabilidade, o grau de amolecimento e o número de qualidade do farinógrafo (FQN).;
- Requisito de energia: 220 V (50 Hz);
- Potência do motor: 0,75 Kw;
- Range de medição: 0 – 20 Nm ;
- Volume: 300 gram;
- Velocidade: 0-200 min-1;
- Dimensões (L x C x A): 500 x 400 x 800 mm;
- Peso líquido: 75 kg;

Benefícios e Vantagens

- Design modular com sistema integrado de tela sensível ao toque
- Fácil manuseio, resultados confiáveis e repetíveis na determinação da qualidade da farinha e suas características
- Para uso em farinha de trigo e centeio
- Medição totalmente automática e em conformidade com diferentes padrões e métodos internacionais
- Dados totalmente rastreáveis com armazenamento de todas as amostras com data, hora, nome do operador, códigos de amostra para impressão posterior ou salvamento como arquivo PDF
- Interrupção de trabalho automático se a tampa do misturador estiver aberta e possui interruptores para segurança bimanual e dispositivo de controle para operar o instrumento enquanto o misturador estiver aberto