

doughLAB 2500

with 300 gram



**OMG**  
**International**  
**Brasil**



TRIGO



CENTEIO



CEVADA



O moedor de amostra mais robusto e de longa duração já fabricado

[www.agromg.com.br](http://www.agromg.com.br)

**Perten**  
INSTRUMENTS



## doughLAB 2500

O instrumento usa o teste tradicional de 20 minutos e o novo teste de mistura em alta velocidade de 10 minutos (AACC 54-70.01). O teste de 10 minutos aumenta o rendimento e a eficiência do laboratório. Melhora os resultados da análise, facilitando a interpretação de amostras com longos tempos de desenvolvimento, picos de desenvolvimento indistintos e picos múltiplos. Além disso, o método de alta velocidade se assemelha mais aos processos atuais de fabricação de pão. Os resultados são apresentados em unidades FU ou SI.

### RECURSO E BENEFÍCIOS

- Método de mistura rápido de alta velocidade
- Mistura rápida de alta energia de 10 minutos Método AACC 54-70.01.
- **Versátil** - Escolha entre teste tradicional de 20 minutos, novo teste de mistura em alta velocidade de 10 minutos e métodos definidos pelo usuário. Os laboratórios de panificação podem criar testes específicos para estudar o desempenho da farinha usando temperatura variável e mistura de alta velocidade/energia. Temperatura programável para estudar o desempenho da massa durante o aquecimento, resfriamento e gelificação/cozimento. Mistura de velocidade variável para estudar massa dura e quebradiça, novas formulações, avaliar a resposta da massa às mudanças de estresse e imitar a mistura comercial.
- **Automatizado** - Sistema integrado de controle de temperatura da tigela. Dispensação de água integrada e automática com função de "gotejamento" para medição repetível e independente do operador da absorção de água.
- **Fácil de usar** - Software Windows com métodos de qualidade de farinha/massa incluídos na biblioteca de software, além dos usuários poderem criar seus próprios métodos. Gráficos em tempo real, análise de dados e diagnósticos. Teste programas de configuração, dados e análise armazenados em software e facilmente transferíveis. Modo "usuário de rotina" fácil de usar.
- **Rastreável** - Calibrado em unidades de torque padrão e rastreáveis (Nm). Está em conformidade com os requisitos da ISO9000 e do Sistema de Qualidade.
- **Resultados seguros** - A proteção por senha do software e o relatório de página única com dados rastreáveis atendem aos requisitos de Registro Eletrônico/Assinatura Eletrônica.
- **Limpeza Fácil** - O recipiente desmonta rapidamente para facilitar a limpeza e aumentar o rendimento da amostra.
- **Mistura Virtual** - Os moleiros podem calcular rapidamente misturas de farinha para atender às especificações alvo de absorção de água usando o software. Execute análises complexas do tipo "e se" sem precisar executar muitos testes. Esses modelos de mistura podem ser usados para gerenciar problemas de mudança de culturas e projetar misturas de farinha para manter especificações para fins e produtos específicos, reduzindo custos.

## **APLICAÇÕES**

Laboratórios de moagem, panificação (pão, bolo, pastelaria, biscoito), massas e produtos asiáticos (por exemplo, pão a vapor, macarrão e pão achatado) que precisam testar a qualidade e as características de processamento da farinha de trigo. As aplicações específicas incluem o estudo da funcionalidade do glúten e dos carboidratos, atividades enzimáticas na farinha, funções e efeitos dos ingredientes da massa (ingredientes lácteos secos, ácidos orgânicos, sal, emulsificantes, antioxidantes, fermento, açúcar, melhoradores e enzimas), propriedades de farinhas compostas, efeitos de tratamentos especiais de farinha e emulação de processos comerciais.

Existem também aplicações para testes de grãos de cereais que não sejam trigo, como centeio, triticale e trigo duro. OoughLAB pode ser usado para estudar as características de mistura do glúten vital que é adicionado quando a farinha tem quantidade ou qualidade insuficiente de glúten e é frequentemente usado em pães especiais (por exemplo, aqueles feitos com farinha de arroz), pães fabricados em grandes altitudes e para muitos pães integrais e pães de grãos.

## **ESPECIFICAÇÕES**

Requisitos de energia CA 220/240 V  $\pm$  10% 50/60 Hz, 1200 VA.

Requisitos do computador PC com sistema operacional Windows Vista ou posterior.

Dimensões (AxLxP) 370 x 490 x 970 mm.

Peso líquido 91 kg incl. tigela.

Interface de dados tipo USB B.

Faixa de temperatura 10–80°C (variável).

Fornecimento de água 1 L/min no máximo, 100 kPa (no instrumento), <25 °C. (É necessário fornecimento de água gelada para operação abaixo da temperatura ambiente.)

Taxa de aquecimento 2,5°C/minuto máx.

Taxa de resfriamento 5°C/minuto máx. (dependendo do sistema de refrigeração).

Monitoramento de temperatura Amostra, tigela e água.

Faixa de velocidade 0, 10-200 rpm.

Torque do motor até 25 Nm.