

Viscosímetro Rápido

RVA 4500



Amido



Alimentos extrusados



Alimentos formulados



Produtos acabados

Desempenho de medição de ingredientes e produtos finalizados

Viscosímetro Rápido RVA 4800

O RVA mede a viscosidade e o desempenho de amidos, matérias primas, ingredientes e alimentos usando temperatura controlada e cisalhamento. Pode ser usado para caracterizar ingredientes, intermediários e produtos acabados para otimizar a qualidade e desempenho. A temperatura e a velocidade de agitação (cisalhamento) podem ser programadas para seguir os métodos padrão internacionais ou seus próprios métodos personalizados ou usar o RVA como uma mini planta piloto para imitar processos de fabricação e preparação do mundo real, tais como aquecimento, arrefecimento e mistura. O RVA 4500 faz interface com um PC e TCW3 software para operação e gerenciamento de dados e incluir uma biblioteca de métodos para dezenas de aplicações, incluindo desempenho de amido e hidrocoloide e grau de cozimento. Ele combina velocidade, precisão, flexibilidade e automação e é uma ferramenta única para pesquisa, desenvolvimento de produtos, monitoramento de processos, CQ e GQ para sensibilidade excepcional e precisão na análise de amostras de baixa viscosidade e ampla gama dinâmica na análise de amostras de alta viscosidade.

Recursos & Benefícios

Alta sensibilidade: motor de acionamento direto e sistema de controle para amostras de baixa viscosidade.

Amplitude da viscosidade: sistema de medição otimizado para amostras de alta viscosidade.

Perfil de viscosidade rápido: teste padrão do empastamento do amido em 13 minutos.

Robustez: Adequado para chão de fábrica e para laboratório analítico.

Rastreável: Verificação de calibração com padrões rastreáveis para atender o ISO9000 e as exigências do sistema de qualidade.

Sem vidro: seguro para áreas de fabricação de alimentos.

Precisão: Preciso, velocidades de agitação com bloqueio de cristal, taxas de aquecimento e arrefecimento asseguram resultados repetíveis entre os RVAs.

Relevante: rotinas de teste de adaptação para igualar as condições de processamento na indústria.

Conformidade ER/ES: A conformidade TCW 3 Registro Eletrônico/Assinatura Eletrônica pode criar resultados e relatórios rastreáveis e seguros.

Aplicação

Adequado para P&D, design de produto, produção, garantia de qualidade, controle de qualidade, teste de matéria prima, design de processo e controle de processo.

Amido: teste completo de empastamento de amido naturais e modificados usando os métodos padrão de 13 min.

Proteína: glúten de trigo, leite desnatado em pó, concentrado de whey protein, proteína de soja.

Gomas: perfil gelatinoso e de espessura de hidrocoloide e formulações.

Moagem e cozimento da farinha: qualidade do amido, qualidade do glúten, atividade amilase danos em função do tempo.

Fermentação: cevada para malte, armazenamento de cevada, malte dessecado e adicionais de fermentação.

Laticínio: processamento de queijo fabricado e derretido, sobremesas lácteas suaves, sorvetes, iogurtes.

Alimentos extrusados e cozidos: salgadinhos, cereais matinais, massa, macarrão e alimentos para animais de estimação, para empastamento e grau de cozimento.

Planta piloto miniatura: teste de novos ingredientes, formulações e condições de processamento antes do processo de escala.

Especificações

Requisitos de energia: 240/115VAC, 3.5^a, 50/60 Hz.

Entrada/saída: entrada USB, entrada de série RS232.

Dimensões (AxLxD), Peso líquido: 382 x 306 x 345 mm, 18 Kg.

Amplitude térmica: 0 – 99,9°C.

Faixa de aquecimento/arrefecimento: Até 14°C/minuto (variável).

Consumo de água refrigerante: água, 1litro/min em arrefecimento, 100-250 kPa. Refrigerante frio exigido para arrefecimento abaixo da temperatura ambiente.

Variação de velocidade: computador controlado infinitamente variável 0, 20-2000 rpm.

Variação de viscosidade: 20-50,000 cP em 80 rpm, 10-25,00 cP em 160 rpm.

Precisão da viscosidade: +/- 2% para S2000 óleo nom 5000 cP.