



ТД «ЭСКО»
Точные измерения
— наша профессия!

ТЕЛЕФОН В МОСКВЕ
+7 (495) 238-80-05

БЕСПЛАТНЫЙ ЗВОНОК
8 800 330-70-97

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС В МОСКВЕ
Ул. Милитарского, дом 51

РАБОТАЕМ В БУДНИ С 9 ДО 18
ZAKAZ@ESKOMP.RU

ИИ и теста Brabender FarinoGraph



Br
st
ot

Описание Анализатор муки и теста Brabender FarinoGraph

Brabender FarinoGraph — это эталонный прибор для определения водопоглощения муки и реологических свойств теста. Он соответствует международным стандартам ICC, AACCI и ISO, обеспечивая надежную оценку качества зерна, муки и теста на всех этапах производственно-сбытовой цепочки. Результаты отображаются в универсальных единицах Brabender/FarinoGraph Units (BU/FU), признанных по всему миру.

Он обеспечивает уверенность в качестве зерна, муки и теста по всей цепочке создания стоимости с помощью общепризнанного языка: единицы Brabender/FarinoGraph (BU/FU).

Программное обеспечение MetaBridge задает стандарт в отрасли и обеспечивает интуитивно понятное управление прибором, используя при этом возможности уникальных функций, таких как прогнозирование и корреляционные кривые. Доступ к измерениям с любого устройства в любое время, будь то мобильные устройства или ноутбук, облегчает обмен данными с коллегами и сторонними системами.

Особенности и преимущества

Прибор **Brabender FarinoGraph**, впервые сертифицированный более 60 лет назад, охватывает все основные национальные и международные стандарты в области анализа муки, водопоглощения и реологических свойств теста. Это обеспечивает уверенность в качестве зерна, муки и теста на всех этапах производственной цепочки, а также позволяет вести коммуникацию на всемирно признанном языке анализа муки — **единицах Brabender/FarinoGraph (BU/FU)**. FarinoGraph выступает важнейшим связующим звеном между мукомольной и хлебопекарной промышленностью.

- **Соответствие стандартам — залог качества продукции**
- **Единицы FarinoGraph/Brabender объединяют деловых партнёров**

MetaBridge — это программное обеспечение для управления прибором, открывающее доступ к эффективному внедрению стандартов и контролю качества муки в реальном времени. Это браузерное решение выводит процесс измерений и управления данными на новый уровень, обеспечивая точность и соответствие требованиям.

- Получайте доступ к измерениям с любого устройства, даже находясь в пути
- Подключайте несколько приборов для бесперебойного обмена данными
- Делитесь данными с коллегами или системами, такими как LIMS и ERP

Откройте для себя новый уровень гибкости анализа муки с помощью широкого ассортимента насадок для миксера и передовых модулей. Выбирайте подходящий миксер в зависимости от области применения: от малого миксера на 10 г для селекционеров до стандартного миксера S300 для мельников и пекарей. Реалистично измеряйте вязкость бисквитных масс на всём протяжении взбивания, а также определяйте твёрдость зерна или характеристики солода. Независимо от того, работаете ли вы в промышленности, в сфере исследований и разработок или в селекции — у нас есть решение для вас.

- Миксер под любой размер образца
- Специализированные насадки для различных задач
- Автоматическое и точное дозирование воды с модулем **Aqualject**

Используйте дополнение **Correlations** в MetaBridge для сравнения множества измерений, получения всестороннего понимания свойств материала и контроля качества муки в реальном времени с помощью референсных кривых. Дополнение **EvaluationEditor** позволяет задавать собственные точки оценки. Автоматизируйте построение кривой титрования и настройте остановку измерений при достижении контрольных точек по фаринограмме. Прогнозирование кривых на базе ИИ удваивает скорость измерений, а предустановленные настройки, снижающие вероятность ошибок, упрощают рабочий процесс.

- Дополнения для быстрой оценки отклонений от нормы по кривым
- Программные модули для индивидуальной интерпретации данных
- Автоматическое титрование воды и индивидуальные настройки дозирования

Известная 3-фазная система Brabender — это мультиустройственная система, моделирующая весь процесс выпечки.

Brabender FarinoGraph предоставляет данные о водопоглощении и поведении теста при замесе.

ExtensoGraph анализирует свойства растяжения и технологичность теста, гарантируя соответствие самым высоким стандартам.

Amylograph-E — лучший выбор для анализа клейстеризации и ферментативной активности.

- Три прибора для принятия обоснованных решений и тонкой настройки муки
- Соответствие всем основным национальным и международным стандартам
- Самое полное комплексное решение для анализа муки и теста от начала до конца

Фаринограмма отображает качественные характеристики муки. В неё входят следующие параметры:

- 1 **Водопоглощение (WA)**: чем больше воды способна впитать мука, тем выше выход теста. Это критически важно в зависимости от предполагаемого применения муки.
- 2 **Стабильность теста (S)**: чем дольше тесто сохраняет стабильность, тем выше его толерантность к брожению и замесу.
- 3 **Коэффициент качества FarinoGraph (FQN)**: позволяет охарактеризовать свойства муки одним числовым показателем.
- 4 **Время развития теста (DDT)**: время от начала добавления воды до достижения максимальной консистенции теста.
- 5 **Степень размягчения (DS)**: рассчитывается через 12 минут после достижения максимальной консистенции.

Характеристики Анализатор муки и теста Brabender FarinoGraph

Параметр	Значение
Скорость	От 0 мин ⁻¹ до 200 мин ⁻¹
Вращающий момент	28 Н·м
Основные соединения	- 230 В (184...264 В) +N+PE / 50/60 Гц (45...66 Гц) / 4,3 А; 1 кВт - 115 В (88...126 В) +PE / 50/60 Гц (45...66 Гц) / 8,7 А; 1 кВт
Размеры (Ш × В × Г)	430 мм × 630 мм × 740 мм
Вес	- Без мерной мешалки: 56 кг - С мерной мешалкой S 300: 74 кг
Интерфейсы	4 порта USB, 1 разъём HDMI, 2 порта LAN

Комплектация Анализатор муки и теста Brabender FarinoGraph

- Анализатор муки и теста
- Руководство по эксплуатации
- Гарантийный талон
- Упаковка

© 2012-2025, ЭСКО
Контрольно измерительные
приборы и оборудование

ТЕЛЕФОН В МОСКВЕ
+7 (495) 258-80-83