



ТД «ЭСКО»
Точные измерения
— наша профессия!

ТЕЛЕФОН В МОСКВЕ

+7 (495) 258-80-83

БЕСПЛАТНЫЙ ЗВОНОК

8 800 350-70-37

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС В МОСКВЕ

ул. ГИЛЯРОВСКОГО, ДОМ 51

РАБОТАЕМ В БУДНИ С 9 ДО 18

ZAKAZ@ESKOMP.RU

Альвеограф модели ALVEOlab



Тип
ох.

Ка.
на

Вн
за

По
тек

Пр

Вл

Описание Альвеограф модели ALVEOlab

Альвеограф — это прибор для определения упруго-пластических свойств замешенного теста. В комбинации с валковой лабораторной мельницей может использоваться для оценки хлебопекарных свойств зерна пшеницы. Находит своё применение на зерновых терминальных комплексах, элеваторах, мукомольных комбинатах, хлебозаводах, кондитерских фабриках, в лабораториях производителей хлебопекарных улучшителей, в независимых лабораториях, контролирующих качество зерна и так далее. Это оборудование присутствует на рынке уже почти сто лет, в работе по всему миру находятся тысячи приборов. За эти годы по мере развития науки и техники сменилось несколько поколений оборудования. На данный момент актуальны две модели прибора: модель ALVEOlab и ALVEOpc.

Модель ALVEOlab — это флагман всего модельного ряда. Его отличает возросшая воспроизводимость результатов по сравнению с моделями ALVEOpc/Alveoconsistographe NG. Так, воспроизводимость P лучше более чем в три раза (3 % против 9,3 %), а воспроизводимость W лучше практически в два раза (5 % против 8 %). Месильная емкость этого прибора оснащена датчиком давления для определения консистенции (вязкости) замешиваемого теста. По консистенции теста судят о водопоглощительной способности муки (ВПС) и, исходя из этого значения, дозируют на замес теста для последующего альвеографического определения такое количество воды, которое приводит к получению теста оптимальной консистенции (ей соответствует давление 2200 мбар). Соответственно ALVEOlab позволяет проводить эксперимент при постоянной консистенции теста. Программное обеспечение позволяет делать расчет соотношения муки при смешивании для получения муки заданного качества или расчет качества муки при смешивании разных известных партий муки в определенных соотношениях. Также имеется возможность подбора наиболее подходящей добавки/улучшителя.

1. Автоматизация измерения

- Дозирование воды заданной температуры на замес теста
- Автоматическая калибровка воздушного потока
- Отсутствие необходимости в подключении прибора к водопроводу
- Поддержание температуры и влажности в области выдувания шара теста

2. Высокая производительность

- Прибор позволяет выполнять до 20 анализов в смену

Характеристики Альвеограф модели ALVEOlab

Модель		ALVEOlab
Соответствует стандартам ГОСТ 51415-99, ICC 121 и ISO 27971:2023		•
Альвеографический анализ — стандартный протокол при постоянной влажности (50 % при базисной влажности муки 15 %)	Определение значения P	•
	Определение значения L	•
	Определение значения P/L	•
	Определение значения W	•
	Определение значения $I.e.$	•
Альвеографический анализ — расчет новых параметров	Усилие/натяжение	•
	1-я производная	•
Альвеографический анализ	Протокол деградации	•
	Протокол релаксации	•
	Гибридный протокол	•
Измерение консистенции в процессе замеса		•
Консистографический анализ		•
Альвеографический анализ — протокол при постоянной консистенции		•
Создание новых специализированных протоколов (скорость замеса, продолжительность и т. д.)		•
Охлаждение		Встроенный элемент Пельтье
Максимальное потребление электроэнергии		2200 Вт/ч
Калибровка насоса (92/60)		Автоматически

Модель		ALVEOlab
Замес	Месильная емкость нового поколения (алюминий/нержавеющая сталь)	●
	Внесение воды	Автоматически
	Регулируемая температура воды	●
Формование тестовых заготовок	Полуавтоматический круглый нож	●
	Пластины с антиадгезионным покрытием	●
Отлежка тестовых заготовок	Камеры отлежки	3
Позиционирование тестовых заготовок		Автоматически
Выдувание тестовых заготовок	Тип	Автоматический
	Область анализа с регулируемой температурой и влажностью	●
	Шар теста	Сверху вниз
Оптимальные условия использования	Температура, °C	15–28
	Относительная влажность, %	15–90
Среднее число тестов за 8 часов (1 оператор)		20
Программное обеспечение	Многоязычное	●
Программное обеспечение «Тест»	Контроль эксперимента	●
	Получение данных в режиме реального времени	●
	Автоматическое сохранение и архивирование	●
	Сравнение	●
	Автоматическое создание свидетельства о проведенном анализе	●
Программное обеспечение «Инструменты»	Руководство по улучшению	●
	Помощь в управлении смесями	●
	Виртуальный магазин	●
	Гистограмма (запись динамических свойств)	●
	Плата управления	●