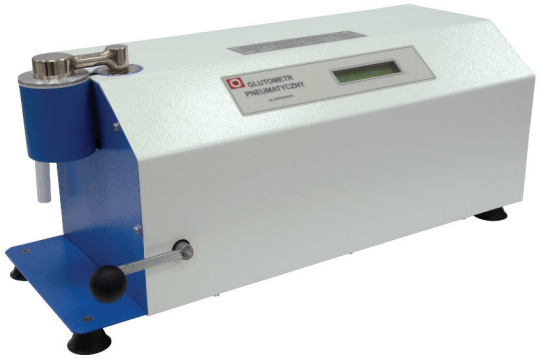
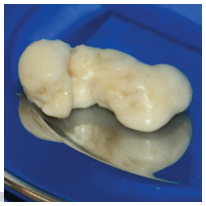
SADKIEWICZ® instruments

Glutometr elektroniczny

do oznaczania jakości glutenu





Urządzenie przeznaczone jest do szybkiego określania jakości glutenu wyrażonej w umownych jednostkach QF z przeliczeniem na rozpływalność w milimetrach, **zgodnie z normą PN-A-74043**.

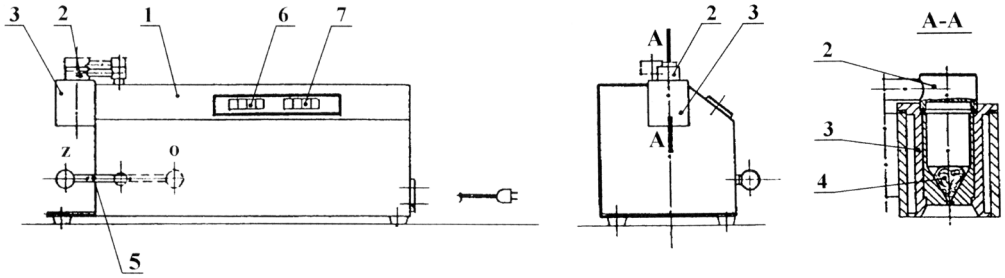
Zalety
szybkie oznaczanie rozpływalności glutenu w miejsce tradycyjnej długiej metody z zastosowaniem cieplarki
automatyczne przeliczanie danych
wynik na wyświetlaczu cyfrowym
oryginalna konstrukcja chroniona patentem
wykonanie z najlepszych materiałów
niezawodny w działaniu
szeroko stosowany w młynarstwie, piekarstwie, placówkach naukowo- badawczych
wysoko ceniony w branży zbożowo-mącznej

Jednostki QF określają w sekundach czas wypchnięcia z komory pomiarowej kulki glutenu pneumatycznie stałym ciśnieniem przez dyszę o ściśle określonym profilu w stałej temperaturze. Im krótszy czas wypchnięcia, tym gorszy jakościowo gluten i odwrotnie. W glutometrze jednostki QF przeliczane są też na rozpływalność wyrażoną w milimetrach lub w skali 4-stopniowej wyświetlanej na czytniku.

Parametry techniczne
wymiary 230 x 540 x 240 mm
masa ok. 13 kg
zasilanie 230V/AC/3,15/50Hz
masa badanej próbki glutenu 2 g
temperatura pomiaru 30°C ± 0,5°C
czas pomiaru 4-6 minut
odczyt wyniku na czytniku cyfrowym w stopniach (QF) i w milimetrach

Przykład komunikatu na koniec pracy

Budowa
obudowa - 1
komora pomiarowa - 2,3
dysza kalibrowana - 4
włącznik główny komory - 5
dioda - 6
wyświetlacz danych - 7



Jakość glutenu w stopniach QF			
Stopień 4	Stopień 3	Stopień 2	Stopień 1
zła	dostateczna	dobra	bardzo dobra

Odpowiada rozpływalności w granicach			
powyżej 12 mm	9 - 11 mm	5,1 - 8 mm	0 - 5 mm

Interpretacja wyników ilości i jakości glutenu w mące pszennej

ILOŚĆ GLUTENU	JAKOŚĆ GLUTENU	PRZEZNACZENIE
poniżej 18%	w stopniach QF - 4 ° lub rozpływalność: powyżej 12 mm	na paszę
nie mniej niż 18%	w stopniach QF - 3 ° lub rozpływalność: od 9 do 11 mm	dla potrzeb ciastkarstwa
nie mniej niż 24%	w stopniach QF - 2 ° lub rozpływalność: od 4 do 8 mm	dla celów piekarskich
nie mniej niż 27%	w stopniach QF - 1 ° lub rozpływalność: od 0 do 3 mm	• na makaron • do komponowania mąki • dla piekarstwa wyroby specjalne wysokiej jakości

Wyposażenie standardowe

aplikator do próbki

Zalecane akcesoria

biureta automatyczna 10 ml

waga laboratoryjna

młynek laboratoryjny WŻ-2

miesiarka wibracyjna

glutownik mechaniczny

wirówka do glutenu

drukarka

Pochodzenie	polskie
Instrukcja	wersja polska, angielska
Gwarancja	12 miesięcy
Przeszkolenie	w siedzibie ZBPP
Certyfikat	deklaracja zgodności

Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego Sp. z o.o.
ul. Startowa 2, 85-744 BYDGOSZCZ, tel./fax +48 52 365 05 10 - 25, fax +48 52 365 05 17, marketing@zbpp.com.pl
www.zbpp.com.pl