



Miesiarka wibracyjna typ SZ-1

Miesiarka wibracyjna typ SZ-1 służy do sporządzania ciasta z 10 g mąki oraz 5 ml wody lub 5,5 ml roztworu soli. Szczególne zastosowanie przy badaniu ilości i jakości glutenu oraz stopnia adhezji.

Charakterystyka techniczna:

Urządzenie pracuje na zasadzie wykorzystania siły bezwładnościowej i nie posiada miesideł. Na skutek dużych przyspieszeń, ciasto wytwarza się szybko i w sposób powtarzalny, w wyniku specyficznej wibracji komory urabiania. Ciasto uformowane nie przylega do komory, przywieranie zaś ciasta do ścianek komory świadczy m. in. o zwiększonej adhezji.

Parametry techniczne:

- długość 320 mm
- szerokość 200 mm
- wysokość 230 mm
- masa 15 kg
- silnik 230 ; 50 Hz ; 250 W
- czas miesienia 0,5 – 1 – 2 min.
- pojemność komory 10 g mąki