

Állomány meghatározás

LFRA CT3 Texture Analyser

A termékek állományának meghatározása, azok jól definiálható fizikai tulajdonságainak – keménység, nyúlás, rugalmasság, roppanás, stb – számszerűsítését jelenti. Mivel az állomány a termékek - élelmiszerek, kozmetikumok, krémek stb - alapvető jellemzői közé tartozik, e paraméterek számszerűsítése fontos adat a minőség meghatározásánál.

Az **LFRAC T3 texture analyser** megbízható, pontos és reprodukálható megoldást jelent az anyagok állományának meghatározása területén. A műszer több évtizedes működése során az iparban fogalommá vált. (STEVENS néven vált ismertté) Egyszerűen működtethető, a vizsgáló feltétek széles skálája révén rendkívül széles termék-körben alkalmazható.

Felhasználási terület:

- Termékfejlesztés
- Gyártásközi ellenőrzés és
- Késztermék minőségellenőrzés.

A műszer kialakítása:

- Hordozható, kompakt
- Egyszerű és könnyű kezelés, karbantartás
- Reprodukálható mérési eredmény
- Széleskörű alkalmazási irodalom
- Felügyelet mentes működés
- Tág tartomány: 100g, 1000g, 1500g, 4500g, 10000g
- Munkasebesség: 0,1-10,00 mm/sec állítható
- 1-75 mm haladási távolság 0,1 mm-es lépésekben
- Ötféle üzemmód: normál, hold, ciklus, bloom, TPA, Tension
- Opcionálisan számítógéphez vagy nyomtatóhoz csatlakoztatható (RS 232 és USB csatlakozás)
- Széleskörű szabvány megfelelés (ASTM, ADAC, BS, DIN, AACC, ISO)

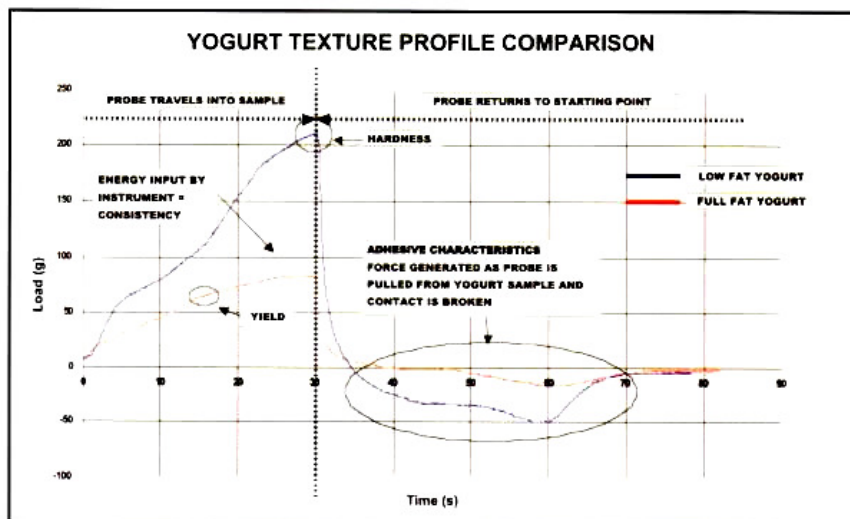
Élelmiszeripari applikációk:

keksz, kenyér, vaj, sajt, csokoládé, édességek, hal, gyümölcs, zselék és zselatinok, margarin, húsáru, állat eledel, puding, szószok, snackek, cukor, zöldség, joghurt stb.



Szoftver:

A műszer előnyeit maximálisan a szoftver segítségével aknázhadjuk ki. A feldolgozott adatok mind grafikus, mind táblázatos formában megjeleníthetők valamint a korábbi vizsgálatok eredményeinek tárolt adataival összehasonlíthatók.



Testing data can be interpreted in graphical or tabular formats

További jellemzők:

- Excel kompatibilitás
- Az erő-deformációs adatok teljes körű feldolgozása: Keménység, Töréspont, Állomány, Tension, Modulus, Adhézió, Tapadási erő.
- PC kompatibilitás: Intel Pentium vagy hasonló, Windows 98, 2000, XP, NT.

Műszaki jellemzők:

- Terhelés tartomány: 0-100g/0,01g, 0-1000g/0,1g, 0-1500g/0,2g, 0-4500g/0,5g, 10000g/1g
- Reprodukálhatóság: min. 0,5% a teljes skálán
- Beállítási tartomány: 1-75mm/0,1mm-es lépésekben
- Beállítási beosztás: $\pm 0,1$ mm
- Vizsgálati idő beállítás: 0,1-10,0 mm/sec
- Vizsgálati idő beállítási pontosság: jobb, mint a beállítási sebesség 1 %-a
- Vizsgálati módok: normal, hold, ciklus, bloom, TPA, Tension,
- Adatkimenet: RS232 és USB
- Adat kijelzés: csúcs vagy végeredmény
- Üzemi hőmérséklet: +5 °C...+40 °C
- Környezeti követelmények: normál labor körülmények
- CE megjelöléssel ellátva
- Garancia 2 év

Kidolgozott eljárások az egyes élelmiszerek vizsgálatára!