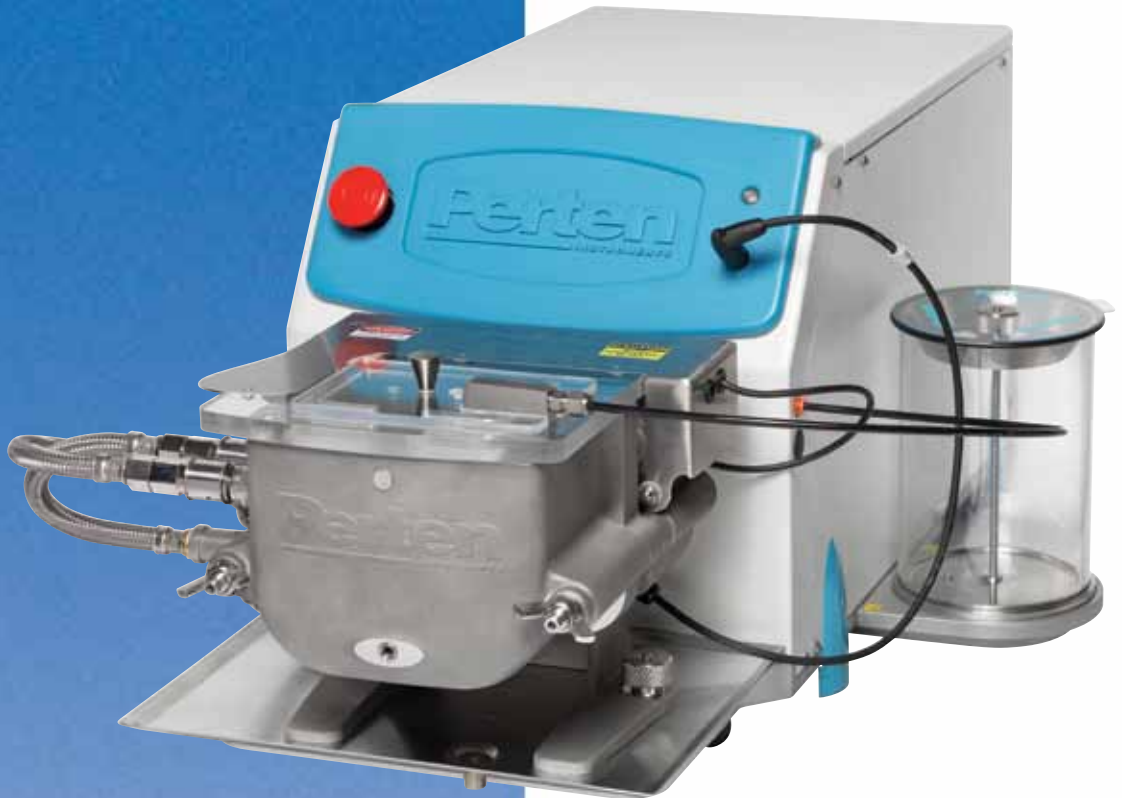


# Análisis de Harinas y Masas

doughLAB



## **Ventajas:**

Efectúa Análisis Convencionales  
Velocidad de Amasado Variable  
Temperatura Programable  
Emula Mezclas de Harinas

## doughLAB

El doughLAB™ es un reómetro de masas flexible con entrada variable de temperatura y de energía para emular el amasado comercial, investigar la respuesta de una masa a tensiones cambiantes y realizar métodos internacionales estándar para reología de masas mediante acciones de amasado z-arm convencionales. El sistema viene completo con un software gestionado por menú y un ordenador integrado. Determine absorción de agua, perfil de amasado, tiempo de desarrollo, estabilidad y debilitamiento de masas de trigo, centeno y trigo duro para laboratorios de harineras, panaderías y alimentación usando la configuración de análisis convencional. Las rutinas de análisis a medida, creadas fácilmente, incluyen el amasado de alta energía para emular los procesos de amasado comercial y la velocidad de amasado variable para investigar la respuesta de la masa a las tensiones cambiantes.

## Características y Beneficios

**Flexible:** Método convencional incluido en el software así como creación de sus propios métodos a medida.

**Trazable:** Calibrado en unidades de par estándar y trazables (Nm). Cumple con ISO9000 y los requerimientos de Sistemas de Calidad.

**Integrado:** Dispensado con función de “goteo”, control de temperatura y cálculo integrados.

**Automatizado:** Operación y rutinas de análisis de datos almacenadas en software.

**Elección de Cubetas:** Compatible con cubetas de amasado de 50g y 300g.

**Elección de la Temperatura de Medición:** monitorización de la temperatura en la cubeta, interna o en la masa.

**Velocidad de Amasado Programable:** Realiza análisis rápidos, incrementa el rendimiento de las muestras, investiga la respuesta de la masa a las tensiones cambiantes, incorpora ingredientes, estudia masas difíciles y nuevas formulaciones y utiliza amasados de alta energía para emular procesos de amasado comerciales.

**Temperatura Programable:** Mide las características de calentamiento y gelificación de la masa.

**Software:** El software opcional doughMAP crea un archivo de referencia de mezcla que simula el resultado del mezclado de harinas a escala comercial.

## Aplicaciones

**Perfil de Amasado de la Masa:** Tiempo de desarrollo, estabilidad, debilitamiento y otros parámetros usando metodología estándar establecida.

**Absorción de Agua:** Absorción de agua de la masa usando metodología estándar establecida.

**Harinas Compuestas:** Utilice la velocidad y la temperatura de amasado flexibles para estudiar las propiedades de harinas compuestas.

**Funcionalidad:** Funcionalidades del Gluten y carbohidratos

**Actividad Enzimática:** Actividades de los enzimas en la harina.

**Ingredientes:** Función y efectos de los ingredientes de las masas.

**Tratamientos:** Efectos de los tratamientos de las harinas.

**Emulación de Amasadoras Comerciales:** El amasado de alta energía emula los procesos comerciales.

## Especificaciones

**Requerimientos de Potencia:** 230 VAC, 6,5A, 50/60 Hz

**Dimensiones (Al x An x Prof), Pesos Neto:** 350 x 480 x 960 mm, 90 kg incluyendo cubeta.

**Rango de Temperatura:** Estándar 10-80 °C

**Consumo de Refrigeración:** Agua 20°C, 1 l/min en el enfriado, 210 kPa.

Refrigerante frío requerido para refrigerar por debajo de la temperatura ambiente.

**Monitorización de Temperatura:** Muestra, cubeta y agua.

**Rango de Velocidad:** 10-200 rpm.

**Par Motor:** hasta 40 Nm.

**Rango de Dispensado de Agua:** 1-300 ml.