

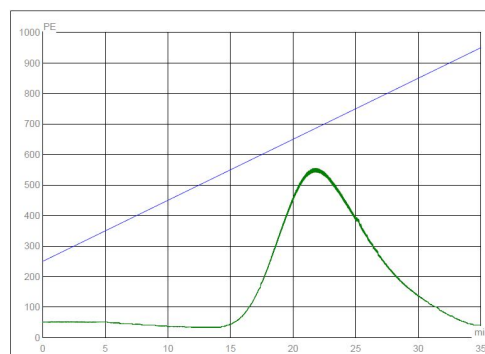
## Promylograph T2-E



Stöber RG 960 Datum : 12.03.2011

Maximum : 555 PE  
 Temperatur : 68.6 °C  
 Endwert : 41 PE  
 Fläche : 56 cm<sup>2</sup>

Bemerkung :



**Promylograph T 2-E** je přístroj, který stanovuje vlastnosti pšeničných a žitných mouk (kynutelnost a lepivost) ve vztahu ke kvalitě škrobového komplexu.

Výsledkem měření je křivka – závislost teploty a odporu míchané suspenze – kdy teplota maximálního odporu míchání určuje použitelnost pšeničných a žitných mouk.

Data jsou snímána a vyhodnocována prostřednictvím SW (PC není součástí dodávky a ceny přístroje)

Test určuje:

- kvalitu mouk a vhodnost jejich použití
- predikci pekařských a pekárenských vlastností mouk
- velmi dobrá korelace amylogramů rychlometody a standardní metody
- Software pod Windows® v angličtině, němčině a češtině

Windows® je registrovaná ochranná známka společnosti Microsoft Corporation

### Technické parametry:

Druhy testů: **1 Rychlý test** - vzorek 18,0 g mouky se ohřívá v měřicí nádobce s přírůstkem 5 °C/minutu

**2 Standardní test** - vzorek 20,0 g mouky se ohřívá v měřicí nádobce s přírůstkem 2 °C/min.

**3 Zkouška bobtnání** - 40,0 g mouky se ohřeje v měřicí nádobce na 30,0 °C a při této teplotě pokračuje míchání po dobu 25 minut

Vyhodnocení testu:	SW
Otáčky nádoby:	80 <sup>-1</sup>
Ohřev:	elektrický
Napájení:	230 V/ 50 Hz
Příkon:	420 W
Přesnost:	± 20 jednotek
Měřítka:	0 – 1000 jednotek
Rozměry přístroje (š x v x h):	340 x 570 x 230 mm
Hmotnost:	12 kg