

UN KALİTE KONTROL SİSTEMLERİ



FarinoSCAN



FARINOSCAN

FarinoScan un numunesinde ICC115/1 ve AAC54-21.02 numaralı standartlara uygun olarak kalite kontrol testlerinin yapılmasında kullanılır.

Un numunesi için gerekli % su miktarının tespitinde ve yoğurma sırasında hamurun yoğurucu paletlere gösterdiği direnç zamana karşı grafiğe alınarak kaydedilir.

Elde edilen FarinoScan grafiği ile istenilen verilere ulaşılır. Grafik değerlendirilerek hamurun özellikleri hakkında bilgi sahibi olma imkanı sunmaktadır.

Cihaz üzerinde bulunan standartlara uygun 300 g numune hazneli mikser ünitesi bulunmaktadır. Bu özelliği ile ExtensoSCAN testinde aynı numune ile paralel çalışma yapılabilmektedir.

FarinoScan gelişmiş yazılımı ile kullanıcıya maksimum kullanım kolaylığı sağlamaktadır.



- FarinoSCAN testi için 300 gr un ile standartlara uygun çalışma
- ExtensoSCAN testi için hamur hazırlama
- Çıkarılabilir bıçaklar



[illegible]

FarinoScan gelişmiş yazılımı ile kullanıcıya maksimum kullanım kolaylığı sağlamaktadır.



- Su absorpsiyonu
- Gelişme zamanı
- Stabilité
- Yumuşama derecesi
- Kalite sayısı

tespitinde kullanılır.

Fevzi Çakmak Mah. Yenikent Sanayi Sitesi 11.Cad. No:10
Sincan / ANKARA / TÜRKİYE Tel: +90 312 395 09 02
www.biotronlab.net info@biotronlab.net