

HYM-PT面团拉伸仪

HYM-PT拉伸仪主要用于测定面粉质量和面团拉伸特性,和HYM系列粉质仪配合使用,能够在实验室内模拟烘培产品的生产,快速可靠地预测最终产品的质量。拉伸仪对醒发过一段时间的面团进行拉伸直至断裂,由高精度传感器测量拉伸过程中的拉伸力,并通过软件计算拉伸面团的各个特性参数,从而对面粉品质做出可靠准确的评价。

应用领域

HYM-PT拉伸仪区别于其它类型仪器的特点在于除了测定面团的拉伸特性和烘培性能外,可以反映各种面粉添加剂如抗坏血酸、蛋白酶、乳化剂等对面团特性的影响,并根据具体的用途作相应的调整,从而指导面粉添加剂的合理添加量。该仪器使用简单,性能可靠,广泛适用于面粉加工、食品生产、种子选育推广、粮食储藏、粮油科研部门等行业。



主要特点和优点

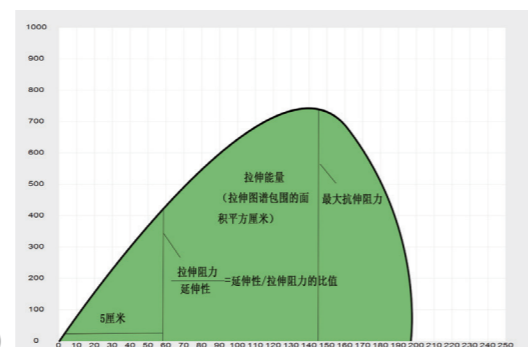
- 采用高精度的传感器和电子系统高速采集数据,并在软件中实时显示拉伸力与拉伸长度的关系,更直观地呈现实验结果;
- 程序一键校零,自动绘图,使用简单方便;
- 封闭式圆弧外形,具有防尘、保温的功能,外观美观稳重大方;
- 在同一图表上同时显示多达10个图谱曲线,结果比较更方便,可对数据趋势和不正常数据作出快速判断;
- 具有过载保护功能,实验过程中采集的数据超过过载保护阈值1500EU时即立刻停机,并发出报警声;
- 三个醒发箱温度独立实时显示,可以更准确控制醒发箱温度;
- 带有计时器功能,可方便设置醒发时间,精准把握实验进度;
- 拉伸部分采用同步带传动,配合高效步进电机,拉伸速度更精准,噪音更小;
- 醒发箱抽屉加装气垫滑轨,经久耐用,醒发样品更轻松。

拉伸图谱 Flour quality map:

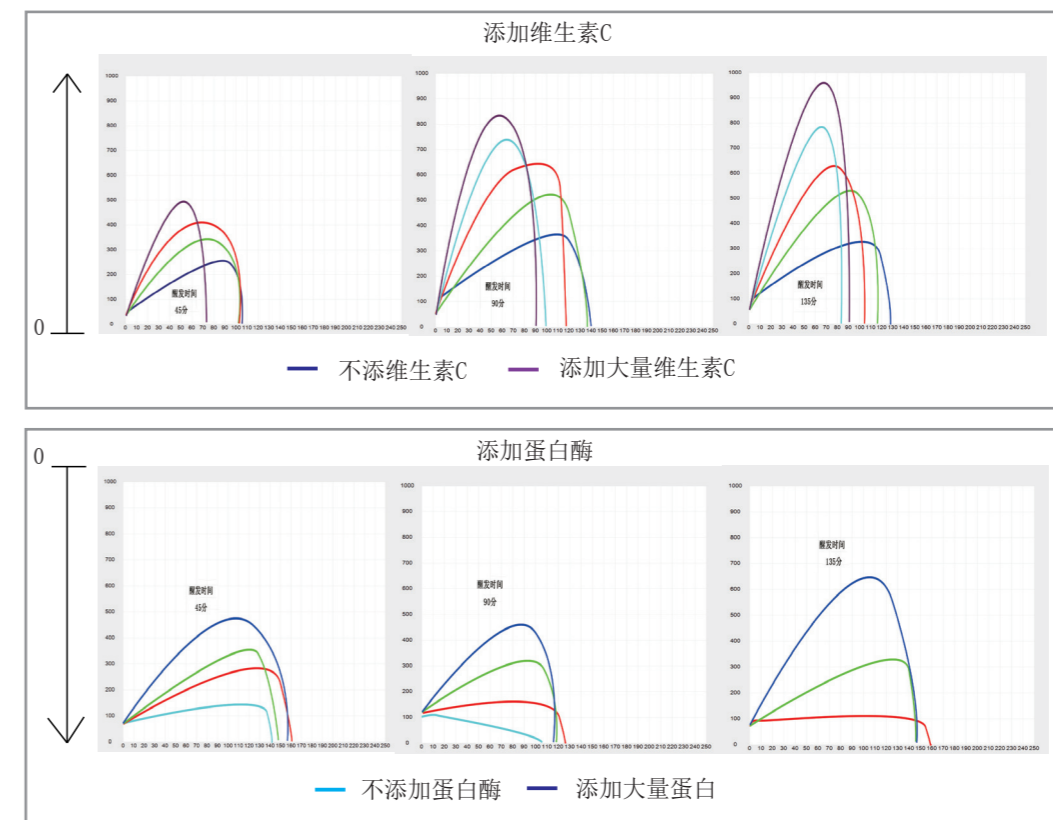
面粉的拉伸图谱可以反映面粉的品质特性,数据可靠、重现性好。

可以测试:

- 拉伸阻力(5cm拉伸时)
- 最大拉伸阻力
- 延伸性
- 拉伸(能量图线包围的面积)
- 拉伸比(5cm时的拉伸阻力/延伸性)
- 最大拉伸比(拉伸阻力最大值/延伸性)



面粉添加剂的影响 Additive effect:



多种国标方法 In line with the national standard:

软件内置全球范围内的多种标准方法,准确可靠。

符合的国家国际标准:

- ICC标准114/1
- AACC方法54-10.01
- ISO标准5530-2
- GB/T 14615



规格参数

型号:	HYM-PT
醒发箱工作温度:30±0.2℃	醒发箱温度显示精度:0.1℃
单位拉伸阻力:12.3±0.2mN/EU	电源:220VAC±10V, 50/60HZ, 200W
揉圆器转速:83rpm±1	重量:100kg
成型器转速:15rpm±1	
拉面钩移动速度:1.45±0.05cm/s	

外形尺寸(长×宽×高):920mm×650mm×600mm