

HYM-T 电子粉质仪

一、产品介绍:

特殊粉电子粉质仪由高精度的传感器测量揉面钵中揉制面团时搅拌刀受到的面团阻力，通过软件分析面团的各種特性参数，从而定量测定面团的流变学特性进而衡量面粉的品质特性，从而根据用户的不同需求选择出符合要求的面粉，确保生产出优质的产品。

二、产品概述:

智能、高效、数据共享是未来实验室的发展趋势，HYM-T-T 电子粉质仪继往开来，在延续了 HYM-E 准确、稳定、便捷的基础上，更智能、节能、数据共享的特点，给用户带来方便、快捷、绿色、智能的全新体验。

电子粉质仪主要用于测定面粉的品质及加工特性。制作不同类型的食品需要不同品质的面粉相匹配，才能达到好的效果。电子粉质仪由高精度的传感器测量揉面钵中揉制面团时搅拌刀受到的面团阻力，通过软件分析面团的各種特性参数，从而定量测定面团的流变学特性进而衡量面粉的品质特性，从而根据用户的不同需求选择出符合要求的面粉，确保生产出优质的产品。测量结果客观可靠，具有良好的重现性，已成为应用较为广泛的面粉测试仪器，用于测定小麦、黑麦等常规面粉测试，还适用于巧克力、口香糖、鱼粉、奶酪、肉制品等特殊应用。

自动化程度：通过 PASA 设置参数后，HYM-T 即可自动运行绘制粉质曲线并计算结果。一键加水可节约 30% 实验操作时间。结果可靠。

质量控制：HYM-T 粉质仪和面刀和揉面钵易磨损和腐蚀，粉质仪采用德国钢材，经特殊处理后制作的和面刀和揉面钵耐磨损，不易腐蚀，寿命可达 10 年以上。滴定管头采用聚四氟乙烯材质，为目前较好的耐酸碱材质。

安全防护：HYM-T 电子粉质仪的揉混系统具有一定危险性，容易卷入异物而造成危害。粉质仪具有多重安全保护功能，包括实时异物监测，阻力异常自动停机等确保使用过程中的安全性。

三、主要技术参数:

- *工作电源 220V，电机功率 $\leq 250\text{W}$ ；
- *输出轴转速可调（0-200） $\pm 1\text{r/min}$ ，实时显示输出轴转速，快慢搅拌刀转速比：1.5：1；
- *采用扭矩传感器检测揉混过程，扭矩范围：0~20Nm；
- *扭矩传感器检测精度不低于 0.3%；
- **和面钵容量：300g；
- *和面钵钵体以及搅拌刀采用优质进口不锈钢；
- *和面钵有过载保护；
- *揉混器具有安全保护功能；
- *测定范围：0~2000 粉质单位，单位转矩：（ 9.8 ± 0.2 ） $\text{mN} \cdot \text{m/FU}$ ；
- *加水及操作过程全电脑提示，数据自动处理；
- *可对比不同试验的粉质曲线，数据加密处理，可打开并对比市面各类不同品牌粉质仪的粉质文件，从而拥有极强的兼容性；可同时打开的分支文件无上限，且可自定义曲线颜色和名称；
- *测试结果可以以数据格式导出，以便统计分析；
- *可以按照国家标准方法、标准方法对粉质曲线进行评价；
- *采用高精度 PID 水浴控温，和面钵工作温度 $30 \pm 0.1^\circ\text{C}$ ；1*加水精度为 0.2ml（300g 揉混器）；
- *水浴大压力 340mbar，大流量 15L/min；*仪器采用标准样品进行检测，稳定时间偏差在标准值的 15% 的范围内；
- *可在多终端上实时查看粉质数据；

