

## 混合实验仪 RHEOLAB Y54



### 优势:

- 操作简单，2个显示器稳健设计
- 电脑控制的自动给水系统
- 内置工业PC，触摸控制
- 可远程进行软件更新和校准
- 面粉流变特性，面筋和淀粉质量的测定
- 多种语言选择，友好的用户界面，可以选择中文操作界面
- 内置分析软件，将曲线显示参数信息，转换成6个品质指标：吸水率指数，揉混指数，面筋指数，粘度指数，酶活性指数和回生指数。

Rheolab符合 ICC, AACC 和 ISO 标准。

中国总代理：北京天翔飞域科技有限公司

## RHEOLAB混合实验仪

Rheolab混合实验仪检测面团揉混和变温过程中的流变特性，淀粉和蛋白加工品质。测定小麦面粉和其他谷物流变学和酶学特性的仪器。测量面粉加水混合形成面团加热糊化以及冷却过程中流变学特性。一次性实验可以获得面粉质量的完整信息。揉混和加热过程，面团在揉混臂上产生的阻力决定了对面粉质量的分析。这个设备能通过内置PC上的软件直接控制。面团被测量和计算的全部特性都被保存到系统里。实验期间，仪器有专用的给水系统来注水。Rheolab显示了添加剂对实验样品产生的影响。

### 技术规格：

尺寸	: (H x D x W) 350 mm x 800 mm x 500 mm
电源	: 220 V 50 - 60 Hz
净重	: 80 Kg
揉混器	: 50 g 不锈钢揉混器和揉混刀片
给水系统准确度	: < 0.02 ml



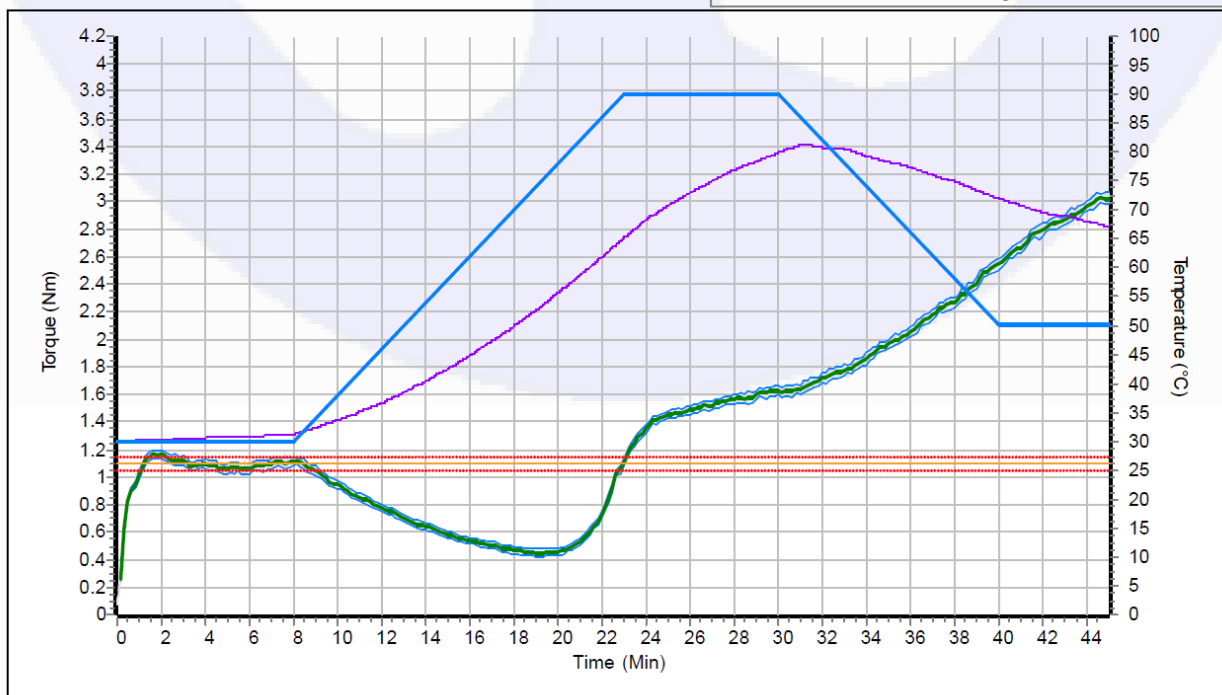
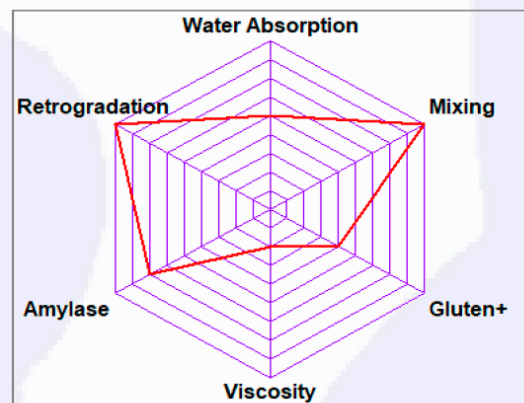


### Rheolab混合实验仪测定指标:

- 吸水率 (%)
  - 面团形成时间 (分钟)
  - 面团稳定性 (分钟)
  - 面团弱化度
  - 蛋白质质量
  - 淀粉凝胶特性
  - 淀粉酶活性
  - 淀粉回生(老化)
- 揉混仪温度和给水温度的自动调节
- 通过改变揉混器的揉混速率和/或改变实验曲线的加热/冷却速率，能够创建用户自己的实验方法
- 实验结果能存储到自己的电脑中。
- 测试结果能转换成PDF或xls文档格式。

	Time (Min)	Torque (Nm)	Dough (°C)	Amplitude (Nm)	Stability (Min)
C1	01:59	1.168	30.3	0.061	08:30
CS	08:00	1.112	31.2		
C2	18:59	0.448	52.6		
C3	23:00	1.167	65.3		
C4	30:00	1.617	80		
C5	45:00	3.023	67.2		

A $\alpha$	-0.058	Nm/Min
B $\beta$	0.133	Nm/Min
$\Gamma$ Y	0.052	Nm/Min





推荐同 Rheolab配套使用设备



实验室磨粉机 - Y18



恒温水浴 - Y14.1



小麦湿度混样仪 - Y21

北京天翔飞域科技有限公司  
北京市大兴区生物医药基地天华大街9号  
珺悦国际8号楼13层1302-1303室

电话：010-60273439 60273429 传真：010-60271455

网址：[www.tenovolab.cn](http://www.tenovolab.cn) 邮箱：[tenovobj@vip.163.com](mailto:tenovobj@vip.163.com)

