

Глютенная система

Глютенная система состоит из моечной машины для глютена JJJM54S, центрифуги для клейковины JLZM и сушилки для глютена JHGM. Используется для проверки количества и качества клейковины муки.

Особенности

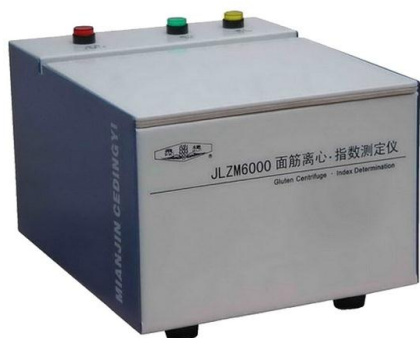
- ❖ Простота в эксплуатации;
- ❖ Быстрый анализ;
- ❖ Высокая точность;
- ❖ Высокая степень автоматизации;
- ❖ Компактная конструкция
- ❖ С двойной головкой позволяет одновременно тестировать два образца.



Глютен Сушилка JHGM

Это специальный инструмент для определения содержания сухого глютена в пшеничной муке.

Рабочая температура	180 ~ 200 °C
Относительная влажность	<90 %
Питание	АС 220 В, 50 Гц
Мощность	650 Вт
Габариты	230 × 250 × 110 мм
Вес	2,5 кг



Центрифужный тестер индекса клейковины JLZM

При выпечке хлеба и производстве лапши или макаронных изделий содержание и прочность клейковины муки будут определять качество готового продукта. Эта система будет определять количество и

качество глютена.

Используя эту систему, вы сможете определить качество выпечки пшеницы и муки.

Определите количество и качество глютена - улучшите качество готовой продукции.

Официальный мировой стандарт - Убедитесь, что торговые контракты выполнены.

Для муки и зерна. Определить характеристики глютена как для пшеницы, так и для муки.

Мера истинного глютена - только Glutomatic может измерить истинный глютен. В ряде случаев содержание белка не свидетельствует о характеристиках глютена.

Диаметр просеивателя	500 мкм
Обороты	3000, 6000 об/мин
Питание	АС 220 В, 50 Гц
Мощность	25 Вт
Габариты	265 × 220 × 165 мм
Вес	6 кг



Тестер глютена JJJM54S

Краткое изложение метода измерения количества и качества влажного глютена в пшеничной муке

Этот метод предназначен для измерения количества и качества влажного глютена с помощью инструмента для промывания глютена и

определителя индекса глютена.

Мокрый глютен является своего рода упругопластичным материалом, который можно получить, промывая тесто из пшеничной муки с помощью инструмента для промывания глютена. И он состоит из проламина пшеницы и алейроната

Метод индекса глютена имеет уникальные особенности и может быть использован для классификации товарной пшеницы. Например: пшеница с одинаковым белком и стекловидностью может иметь разные характеристики. Но легко и быстро использовать метод индекса глютена для их классификации.

Метод индекса глютена может использоваться в промышленности по переработке крахмала и пшеничного глютена для проверки закупаемых материалов и контроля производственного процесса.

Маленькая сетка	200 меш
Большая сетка	26 меш
Внутренний диаметр	54 мм
Образцы	10 г
Расход жидкости	50 ~ 56 мл
Время приготовления	5 ~ 75 с
Время	1 ~ 15 мин
Питание	АС 220 В, 50 Гц
Мощность	60 Вт
Габариты	335 × 330 × 325 мм
Вес	22 кг