

Falling Number

FN 1500



Falling Number 250



Harina



Recepción de grano



Grano entero

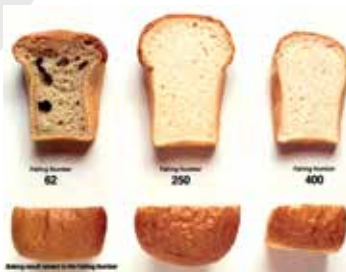
El estándar mundial en la detección de daños por germinación



Métodos Oficiales:
AACC/No. 56-81.03
ICC/No. 107/1
ISO/No. 3093

Perten
INSTRUMENTS

Falling Number



La actividad de la alfa-amilasa tiene gran influencia en la calidad de los productos panaderos, pastas y fideos. El daño por germinación está causado por la alfa-amilasa, la cual es una enzima existente en el grano de forma natural y que incrementa su concentración durante cosechas húmedas. El método Falling Number es una prueba rápida y fácil que determina la actividad de la alfa-amilasa en los granos y harinas con el fin de detectar posibles daños por germinación. El método Falling Number de Perten Instruments es el estándar Mundial.

Falling Number 1500

El sistema FN 1500 es un sistema automático de una sola determinación controlado por micro-procesador, diseñado para una rápida y conveniente operación de la prueba de Falling Number. La unidad de control con impresora y pantalla puede fijarse para español. El sistema incluye identificación de muestra (ID) vía teclado o lector de código de barras, salida de datos serial, corrección automática de altura y cálculo de mezclas y adición de malta. Los altos estándares de calidad con los que fue construido el FN 1500 ofrece un rápido retorno de la inversión a través de muchos años de funcionamiento sin incidencias.

Características y Beneficios

Clasificación: Ahorro de dinero al evitar errores costosos de mezclar trigo germinado con bueno.

Optimización de Mezclas: Mezcla de granos o harinas para cumplir con características específicas.

Fácil de usar: Usado con confianza por personal no técnico.

Confiable: Robusto diseño sencillo de larga duración.

Bajo Costo de Operación: No requiere el uso de consumibles ni reactivos.

Corrección por altitud: Corrección automática de la lectura FN.

Libre de Calibración: La propiedad medida es el tiempo (segundos), y no requiere calibración. Esto ahorra tiempo del usuario y asegura una medición confiable y correcta.

Aseguramiento de la Calidad: Asegura que la entrega cumpla las especificaciones del usuario final.

Estándar Mundial: Reportes estandarizados y uniformes para agricultor, comerciante y procesador.

Accesorios Recomendados

Dispensador de Agua: Para adicionar los 25 ml de agua fácil y con precisión.

Torre de enfriamiento: Ahorra agua y cuida el medio al recircular el agua de enfriamiento.

Shakematic: Agitador automático para un mezclado rápido y uniforme.

Spolett 1010: Limpiador rápido de tubos viscosimétricos.

Molino de Laboratorio 120 o 3100: Molinos tipo martillo aprobados para molienda del grano.

Tubos de Falling Number: Tubos viscosimétricos calibrados (caja con 10).

Agitador de Falling Number: Agitador manufacturado por Perten Instruments.

Medidor de Humedad: Para determinar le contenido de humedad en la harina.

Balanza: Con precisión de ± 0.05 grs.

Especificaciones

Requisito eléctrico: 115 o 230 V, 50 o 60 Hz (especificar en el pedido)

Consumo eléctrico: Arranque 1100 VA, Operación normal 500 VA

Dimensiones (HxLxA): 500x290x360 mm

Peso Neto: 12 kg

Consumo de agua: 25 l/h

Parámetros: Actividad de la Alfa-amilasa/propiedades del almidón.

Productos: Harina y harina integral, trigo, trigo duro, centeno, cebada y otros.



Perten
INSTRUMENTS