

Rapid Visco Analyser

RVA 4500



Almidón



Productos Extruidos



Productos Formulados



Productos Terminados

Mide el rendimiento de los ingredientes y productos terminados

Viscosímetro Rápido RVA 4500

El RVA mide la viscosidad y la funcionalidad del almidón, materia prima, ingredientes y alimentos utilizando temperatura y cizallamiento controlados. Se puede usar para caracterizar ingredientes y productos terminados optimizando la calidad y rendimiento. La temperatura y la velocidad de agitación (corte) pueden programarse para seguir métodos estándar internacionales, métodos personalizados, o usar el RVA como una planta a escala y emular procesos de fabricación, tales como calentamiento, enfriamiento y mezclado. El RVA 4500 se maneja a través del software TCW3. El software incorpora un gran número de métodos predefinidos y es el encargado del manejo de los resultados. El RVA 4500 combina velocidad, precisión, flexibilidad y automatización, es una herramienta única para I+D, desarrollo de nuevos productos, control de proceso y de calidad, ayudando a optimizar el uso de ingredientes, formulación del producto y condiciones de procesamiento. El RVA 4500 ofrece una sensibilidad y precisión excepcionales cuando se analizan muestras de baja viscosidad y un amplio rango dinámico al analizar muestras de alta viscosidad.

Características y Beneficios

Alta sensibilidad: motor de accionamiento directo y sistema de control para muestras de baja viscosidad.

Amplio rango de viscosidad: sistema de medición optimizado para muestras de alta viscosidad.

Perfil de viscosidad rápida: Curva de viscosidad del almidón en 13 minutos.

Robusto: Uso en laboratorio o en planta.

Trazable: verificación de calibración con estándares trazables para cumplir con normas ISO9000/ISO17025.

Libre de vidrio: seguro para las áreas de fabricación de alimentos.

Preciso: Velocidades de agitación, calentamiento y enfriamiento exactas, asegurando resultados repetibles entre RVAs.

Estándarizado: utiliza métodos estándar aprobados por la ICC, AACC International y otros.

Relevante: métodos a medida para emular las condiciones de procesamiento en la industria.

Conforme a normas ER/ES: Compatible con registro/firma electrónica. El software TCW3 puede crear resultados e informes trazables y seguros.

Aplicaciones

Adecuado para I+D, desarrollo de productos, producción, control de calidad, análisis de materias primas y control de procesos.

Almidón: Curva de viscosidad para almidones nativos y modificados utilizando métodos estándar en tan solo 13 minutos.

Harinas y Panificación: calidad del almidón, actividad de la amilasa, daños ambientales, pan, pasteles, galletas, pasta, fideos y más.

Proteínas: leche en polvo descremada, concentrado de proteína de suero de leche, proteína de soja, gelatina.

Gomas: perfiles de gelificación y espesamiento de hidrocoloides y formulaciones.

Elaboración de la cerveza: cebada de malta, almacenamiento de cebada, malta horneada y complementos de preparación.

Productos lácteos: fabricación y fundido de quesos procesados, helados y yogures.

Alimentos extruidos y cocinados: Curva de la viscosidad y grado de cocción en aperitivos, cereales de desayuno, pasta, fideos y alimentos para mascotas.

Planta Piloto a escala: pruebe nuevos ingredientes, formulaciones y condiciones de proceso.

Especificaciones

Voltaje: 240 VAC, 3,5 A, 50/60 Hz / 115 VAC, 5 A, 50/60 Hz.

Comunicación: puerto USB, puerto serie RS232.

Dimensiones (H x W x D), Peso neto: 382 x 306 x 345 mm, 18 kg.

Rango de Temperatura: 0-99,9°C.

Velocidad de calentamiento / enfriamiento: hasta 14°C/minuto (infinitamente variable).

Consumo de refrigerante: agua, 1 l/min en refrigeración, 100-250 kPa. Refrigerante requerido para enfriar por debajo de la temperatura ambiente.

Rango de velocidad: controlado por ordenador, variable 0, 20-2000 rpm.

Rango de viscosidad: 20-50,000 cP a 80 rpm, 10-25,000 cP a 160 rpm.

Exactitud de viscosidad: +/- 2% para S2000 Aceite nom. 5000 cP.