



Écran tactile de laveuse Gluten



**Au delà de celui
qu'on a habitué**

La laveuse au gluten à écran tactile GW 3200 et l'indice de gluten GI 3020 sont les modèles de systèmes de lavage au gluten les plus récents et les plus modernes et offrent de nombreux nouveaux avantages et des fonctionnalités améliorées. GW 3200 et GI 3020 sont le premier système de lavage de gluten intégré à écran tactile au monde.

Écran tactile de laveuse Gluten GW 3200

- Fonction d'écran tactile
- Nouvelle conception sans boutons
- Toutes les commandes peuvent être données à l'écran
- Conforme aux normes mondiales officielles (AACC No: 38-52, ICC No: 155 et 158, 137/1).
- Système automatique à double chambre.
- Teneur en gluten humide
- Boîte en acier inoxydable. Pas de corrosion!
- Mesure la quantité de gluten humide de la farine de blé, de la farine du blé dur, de la semoule et du gluten de blé.
- Mesure à la fois le grain et la farine moulus chez les cultivateurs, les négociants en grains, les minoteries, les utilisateurs de farine, les fabricants de gluten de blé, les fabricants de pâtes alimentaires et les boulangeries.
- Deux méthodes de test différentes (farine et broyage) dans le même système.
- Analyse rapide. Un test complet prend moins de 7 minutes
- Durée de mélange et de lavage réglable par le menu de réglage sur l'écran tactile.
- Temps de mélange et de lavage réglables à l'aide des interrupteurs DIP situés sur le panneau arrière
- Possibilité de régler le temps de mélange de 5 à 75 secondes et le temps de lavage de 60 à 900 secondes
- Conception robuste pour une utilisation dans des environnements où la prise de grains est difficile.
- Trous spécialement conçus sur le panneau inférieur permettant au dispositif de décharger l'eau en cas de détérioration des tubes de pompe à eau et les circuits électroniques sont protégés.
- Facile à utiliser. Les opérateurs non techniques peuvent utiliser le système en toute confiance. Aucun produit chimique requis.
- Séparation du grain et de la farine en termes de quantité de gluten humide
- Complet avec tous les accessoires.

Écran Tactile Gluten Index GI 3020

- Nouveau design avec écran tactile de 5 pouces, le premier au monde!
- Affiche le taux de rotation réel sur l'écran (6000 tr / min)
- Facilité d'utilisation, grâce à la fonction d'écran tactile
- Centrifuger le gluten humide en utilisant la méthode standardisée préparée (méthodes standard ICC et AACC).
- Effectue le test pendant 1 minute en tournant à 6000 tr / min.
- S'arrête automatiquement avec un signal d'avertissement.
- Le couvercle de sécurité verrouillable assure un fonctionnement sûr.

Gluten Sec DG 2020

- Les unités de chauffage et de commande sont séparées.
- Sèche le gluten des échantillons de blé et de farine.
- La température de fonctionnement est de 150 °C.
- La température est maintenue stable au moyen d'un thermostat.
- Le revêtement en téflon permet un séchage efficace et un retrait facile de l'échantillon testé.
- Arrête automatiquement l'avertissement avec un signal sonore.

Accessoires recommandés

Broyeur de laboratoire HM 210 ou 310: Broyeurs à marteaux agréés pour la préparation du grain.
Distributeur d'eau: distribue facilement et avec précision l'eau requise.

Caractéristiques

Exigences d'alimentation
Consommation d'énergie
Taille (L x P x H)
Poids net
Afficher

GW 3200

110 V - 60 Hz ou 220 V - 50 Hz (préciser à la commande)
185 W
36-34-44 cm
17 kg
7" color touch screen

Caractéristiques

Exigences d'alimentation
Consommation d'énergie
Taille (L x P x H)
Poids net
Afficher

GI 3020

110 V - 60 Hz ou 220 V - 50 Hz (préciser à la commande)
90 W
31-31-17 cm
7 kg
5" color touch screen

Caractéristiques

Exigences d'alimentation
Consommation d'énergie
Taille (L x P x H)
Poids net
Afficher

DG 2020

110 V - 60 Hz ou 220 V - 50 Hz (préciser à la commande)
1500 W
20-9-24 cm
2 kg
-

