

Rapid Visco Analyser

RVA 4800

Nuevo - hasta 140°C



Ingredientes



Formulas



Procesos



Producto Final

Mide Rendimientos a temperaturas superiores a 100°C

Viscosímetro Rápido RVA 4800

El RVA mide la viscosidad y el rendimiento del almidón, materias primas, ingredientes y alimentos utilizando temperatura y cizallamiento controlados. Se puede usar para caracterizar ingredientes y productos terminados optimizando la calidad y rendimiento. Con un rango de temperatura extendido (hasta 140°C), el RVA 4800 proporciona una herramienta para realizar análisis en una variedad de aplicaciones, incluido el rendimiento de ingredientes (por ejemplo, almidón e hidrocoloide) en condiciones relevantes para temperaturas ultra altas (UHT) pasteurización de lácteos y productos alimenticios, cocción con vapor a alta presión y esterilización en recipientes cerrados, extrusión y otras condiciones de proceso. La temperatura y la velocidad de agitación (cizalladura) se pueden programar para seguir métodos estándar internacionales, personalizados o utilizar el RVA como una planta piloto emulando los procesos de fabricación y preparación reales como calentamiento, enfriamiento y mezclado. El RVA 4800 se conecta a un PC con software TCW3 para la operación y administración de datos e incluye una biblioteca de métodos para muchas aplicaciones. El RVA 4800 combina velocidad, precisión, flexibilidad y automatización lo que lo convierte en una herramienta única para investigación, desarrollo de productos, control de proceso y calidad con el fin de optimizar el uso de ingredientes, la formulación del producto y las condiciones de procesamiento.

Características y Beneficios

Rango de temperatura extendido: pasteurización UHT de productos lácteos, procesamiento de alimentos asépticos (por ejemplo; cocción con vapor a alta presión y esterilización en recipientes cerrados) seguridad y calidad de los alimentos.

Alta sensibilidad: motor de accionamiento directo y sistema de control para muestras de baja 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 ISO9000/ISO17025.

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

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.

Seguro: componentes de alta temperatura, recipiente de prueba bloqueado cuando el bloque de calentamiento es >100°C, válvula de liberación de presión.

Conforme a normas ER/ES: cumple con norma FDA 21CH11 y requisitos similares.

Aplicaciones

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

Almidón: Curva de viscosidad estándar y de alta temperatura en tan solo 13 minutos caracterizando el rendimiento en condiciones de cocción por lotes o esterilización en recipientes cerrados.

Productos lácteos: evalúe la idoneidad de ingredientes para aplicaciones UHT en productos lácteos y otros productos alimenticios, fabricación de queso procesado y fundido, natillas, helado y yogur.

Gomas: perfiles de gelificación y espesamiento de hidrocoloides (y sus combinaciones con almidón) y formulaciones.

Planta Piloto y Procesamiento Aséptico: caracterice el rendimiento de ingredientes a través de condiciones de esterilización o pasteurización, pruebe nuevos ingredientes, formulaciones y condiciones de proceso.

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

Especificaciones

Voltaje: 230/115VAC, 5A, 50/60 Hz.

Comunicación: puerto USB, puerto serie RS232.

Dimensiones (H x W x D), Peso neto: 382 x 306 x 345 mm, 19 kg.

Rango de Temperatura: 0-140°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 a 25°C.

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