Céréales Experts SASU
1 rue d'Ingwiller, 67000 Strasbourg
Tél 07 49 65 99 69
Email cloubersac@cerealesexperts.fr
S.Social : 24 Rue d'Anjou 49320 BRISSAC LOIRE AUBANCE.
N° TVA Intra: FR85 893354084
Société Générale IBAN FR76 3000 3023 6200 0203 2842 504

Brabender®

Norme ICC n° 115/1
Méthode AACC n° 54-21.02
ISO 5530-1

Farinograph®-TS

Pour une analyse de la qualité de la farine conviviale et standardisée à travers le monde

MetaBridge® Brabender

Nouveau logiciel – désormais disponible

Céréales Experts SASU
1 rue d'Ingwiller, 67000 Strasbourg
Tél 07 49 65 99 69
Email cloubersac@cerealesexperts.fr
S.Social : 24 Rue d'Anjou 49320 BRISSAC LOIRE AUBANCE.
N° TVA Intra: FR85 893354084
Société Générale IBAN FR76 3000 3023 6200 0203 2842 504

Mesurez la qualité.

Une nouvelle dimension pour les tests de qualité des farines

Farinograph-TS

Profitez de notre longue expérience des essais sur les farines et profitez des avantages du Farinograph Brabender.
Sa facilité d'utilisation, sa fiabilité, l'objectivité et la reproductibilité de ses résultats ont fait de cet instrument l'un des plus utilisés au monde pour déterminer l'absorption d'eau et les caractéristiques de mélange des farines de blé et de seigle.

Avantages du Farinograph-TS

- Boîtier compact avec un faible encombrement
- Plug & Play : prêt à l'utilisation
- Conception modulaire, écran tactile disponible en option
- Le nouveau logiciel MetaBridge représente la nouvelle interface utilisateur
- Multi-accès : Suivi des essais par plusieurs appareils terminaux en simultané

Céréales Experts SASU
1 rue d'Ingwiller, 67000 Strasbourg
Tél 07 49 65 99 69
Email cloubersac@cerealesexperts.fr
S.Social : 24 Rue d'Anjou 49320 BRISSAC LOIRE AUBANCE.
N° TVA Intra: FR85 893354084
Société Générale IBAN FR76 3000 3023 6200 0203 2842 504

Application

L'instrument est composé d'un entraînement avec contrôle de la vitesse en continu et un pétrin de mesure pour le pétrissage de la pâte à tester.

La détermination fiable et reproductible de la qualité de la farine et de ses propriétés de transformation est une exigence fondamentale de la minoterie et de l'industrie boulangère pour garantir des qualités de farine optimales et constantes lors de la fabrication des nombreux produits de boulangerie et pâtes alimentaires.

Le farinogramme

Le farinogramme présente les caractéristiques de qualité de la farine analysée.

Absorption d'eau :
Plus la farine peut absorber d'eau, à une consistance de pâte définie, plus le rendement de pâte par sac de farine est important

- Prix de la farine plus élevée en raison d'une absorption d'eau optimale
- Gain de temps pendant la production grâce à une absorption d'eau constante

Durée de développement de la pâte

Durée de mélange optimale pour des pâtes optimales

- Durée de mélange et réglages très efficaces
- Assurance d'une qualité de produit stable par l'identification de différentes tailles de particules ou de la dégradation de l'amidon

Stabilité :
Plus la stabilité est durable, plus la fermentation et les forces nécessaires au mélange sont élevées

- Détermination de l'application la plus rentable avec des informations sur les propriétés du gluten composant la pâte

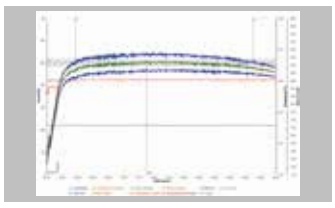
Degré d'assouplissement :
Plus l'assouplissement se produit tôt, plus la fermentation est courte et moins la farine peut être résistante

Indice de qualité Farinograph (IQF) :
Plus l'IQF est élevé, plus la farine est forte.

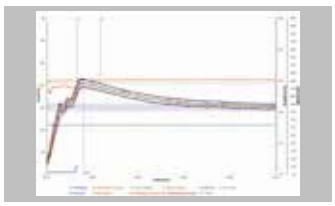
Procédures de test individuelles

En plus de l'évaluation standard, le logiciel permet d'adapter les procédures de test en fonction de vos exigences personnelles :

- Durée de l'essai réduite et/ou augmentation de l'intensité de mélange par vitesse variable (0 à 200 min^{-1})
- Intensité de mélange et d'énergie variables appliquée à la pâte à des fins de recherche et de développement
- Un logiciel supplémentaire pour la programmation de profils de vitesse complexe, par exemple un pré-mélange à basse vitesse et une mesure à plus grande vitesse ou la définition de temps de repos pour les pâtes longues
- Evaluation des diagrammes qui diffèrent du profil de farinogramme type



Farine de blé



Farine de seigle

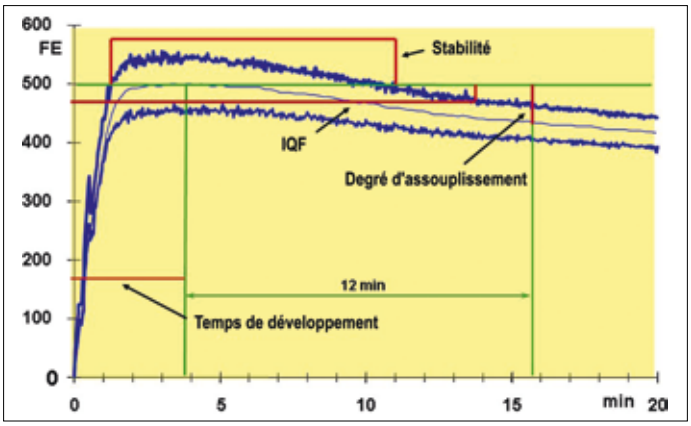
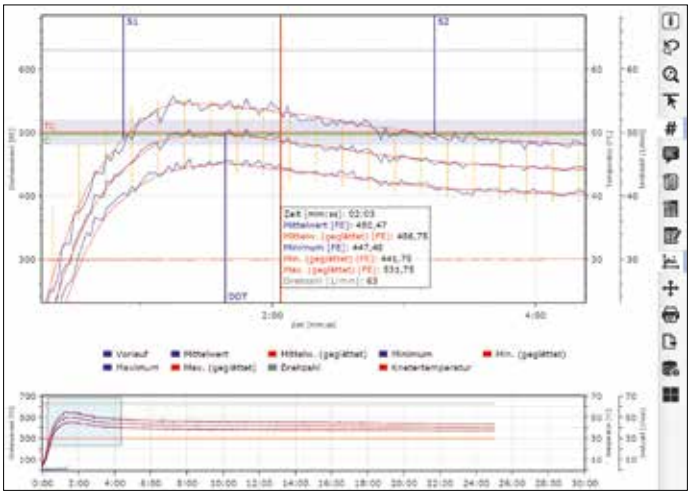


Diagramme schématique



Farinogramme, visualisé dans le Brabender MetaBridge

Céréales Experts SASU
1 rue d'Ingwiller, 67000 Strasbourg
Tél 07 49 65 99 69
Email cloubersac@cerealesexperts.fr
S.Social : 24 Rue d'Anjou 49320 BRISSAC LOIRE AUBANCE.
N° TVA Intra: FR85 893354084
Société Générale IBAN FR76 3000 3023 6200 0203 2842 504

Brabender®

Le Brabender MetaBridge

MetaBridge® Brabender

Découvrez le Brabender MetaBridge

Ce nouveau logiciel est caractérisé par une prise en main facile et intuitive. Une fois connecté, l'utilisateur trouve toutes les informations sur l'appareil ainsi que les différentes options à choisir sur l'écran d'accueil.

Fonctions de mesure, d'évaluation et d'administration

Avantages des nouvelles fonctions optimisées :

- Mode Administrateur pour les droits d'accès utilisateur
- Gestion centralisée des essais
- Suivi en direct des essais avec affichage de l'heure de fin
- Enregistrement, évaluation, impression et exportation des résultats de test
- Edition interactive des données de mesure
- Mode de stockage des données de mesure automatique
- Intégration d'une courbe de référence
- Fonction contrôle, zoom et commentaire pour les diagrammes

Avantages

- Fonctionnement tactile très convivial
- Suivi des essais à distance de l'appareil et du site
- Conception Web adaptative : réglage automatique de la résolution de l'écran
- Prêt à l'emploi, aucune installation nécessaire
- Accès facile à l'aide d'identifiants utilisateurs
- Prise en charge tactile pour les tablettes et les smartphones
- Suivi de l'essai sur plusieurs appareils terminaux en simultané
- Sécurité des tests et données : protection d'un accès non autorisé
- Des mises à jour logicielles rapides disponibles en ligne

Du doigt ou d'un clic de souris, l'utilisateur peut choisir l'une des vignettes facilement distinguées par leurs différentes couleurs.

Le MetaBridge vous permet de faire fonctionner le Farinograph depuis une tablette ou un smartphone. Suivez les résultats de vos essais depuis votre labo, chez vous en télétravail ou pendant vos déplacements.

Aqua-Inject

Fonctionnement sans burette en verre

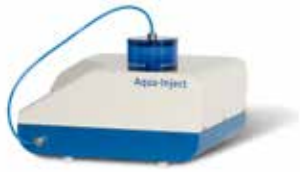
L'Aqua-Inject est un appareil complémentaire pour un Farinograph-TS de Brabender, qui peut être utilisé avec le pétrin Measuring Mixer S 300.

L'Aqua-Inject permet

- Le dosage automatique de l'eau (0,3 à 2000 ml)
- Une grande reproductibilité
- Un contrôle précis de la température de l'eau de dosage sur une plage de température étendue, sans thermostat supplémentaire

Avantages

- Une température de l'eau constante surveillée électroniquement de 5 °C (avec thermostat externe) à 50 °C (± 0,2 °C)
- Grande précision (supérieure à 0,1 %)
- Quantité d'eau dosable (0,3 à 2000 ml)
- Plus besoin de la burette en verre
- Entretien et nettoyage simples



Possibilité de configuration pour le Farinograph-TS

Configurez votre Farino idéal de la version basique à la version comfort

Configuration de l'écran

Farinograph-TS sans écran tactile

Farinograph-TS avec écran tactile

Configuration du système de dosage de l'eau

Farinograph-TS avec burette

Farinograph-TS avec burette

Mesurez la qualité.

Farinograph®-TS

Céréales Experts SASU
1 rue d'Ingwiller, 67000 Strasbourg
Tél 07 49 65 99 69
Email cloubersac@cerealesexperts.fr
S.Social : 24 Rue d'Anjou 49320 BRISSAC LOIRE AUBANCE.
N° TVA Intra: FR85 893354084
Société Générale IBAN FR76 3000 3023 6200 0203 2842 504

Kit de calibrage

Vérification des mesures avec le matériel de référence

Évitez les plaintes et les retours inutiles et protégez votre image de marque. Les mesures de contrôle fréquentes avec le matériel de référence Brabender garantissent des données de mesures fiables. Notre farine de calibration spécialement préparée en combinaison avec la courbe de référence vous offre une comparaison directe de vos données de mesure avec les valeurs de mesures nominales.

Commandez votre kit de calibration par téléphone ou par courriel :

Tél. : +49 203 7788-131
service@brabender.com

Application

Préparez l'essai selon les instructions et comparez les valeurs avec la courbe de référence fournie de l'appareil de référence Si les valeurs sont dans la limite de tolérance, vous pouvez vous fier aux valeurs de votre appareil tout comme à celles de votre application. Si les valeurs dépassent la limite de tolérance malgré de nombreux contrôles, nous identifierons ensemble la cause et nous trouverons une solution.

SAMPLE ANALYZE COMPARE CHECK

Système triphasé

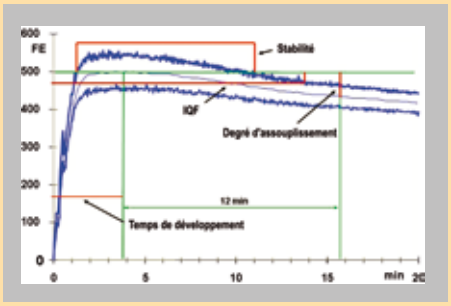
Partie du système triphasé

Le système triphasé Brabender simule la fabrication de produits de boulangerie sur une balance de laboratoire – un système intégré et axé sur la pratique :

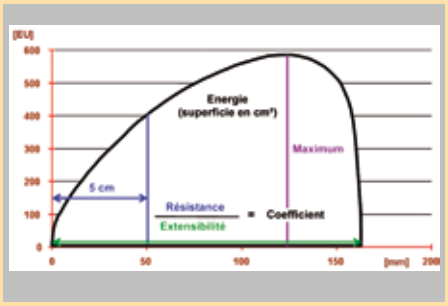
- Phase 1 – Le farinographe fournit des information sur l'absorption d'eau de la farine et les caractéristiques de mélange de la farine
- Phase 2 – L'extensographe mesure les propriétés d'étirage de la pâte.
- Phase 3 – L'amylographe mesure les propriétés de gélatinisation de l'amidon et l'activité enzymatique de la farine

Avantages

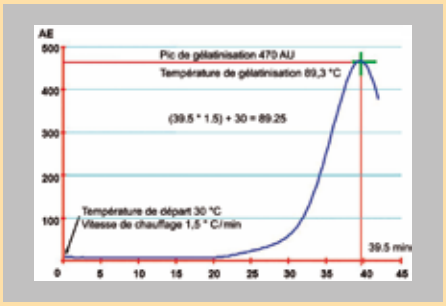
- Des méthodes axées sur la pratique pour déterminer les caractéristiques de vos farines
- Des méthodes standardisées dans le monde entier
- Une optimisation des coûts pour l'approvisionnement en matières premières et la production
- Un contrôle qualité pour les produits d'excellence



Farinogramme



Extensogramme



Amylogramme

Pétrin pour le Farinograph-TS :

Nouveau pétrin de mesure S 300 : Design fin et poids total faible pour une meilleure utilisation

Pétrin de mesure S 300

- Pour essais standards avec le Farinograph (300 g de farine) selon les normes ICC, AACC, ISO
- Pour pétrir la pâte à analyser avec l'Extensograph
- Couteaux interchangeables

Farinograph-TS	
Couple max.	20 Nm
Vitesse / Profils de vitesse	0 à 200 min^{-1}
Alimentation	1 x 230 V ; 50/60 Hz + N + PE ; 5,2 A 1 x 115 V ; 50/60 Hz + PE ; 10,4 A
Interfaces	1 x port Ethernet ; Wi-Fi 1 x port HDMI 4 x ports USB
Dimensions (L x H x P)	420 x 553 x 700 mm (sans écran tactile) 470 x 553 x 700 mm (avec écran tactile)
Poids	env. 45 kg net env. 63 kg net avec Mixer S 300
Aqua-Inject	env. 12 kg net

Fabriqué en Allemagne depuis 1923

Brabender® GmbH & Co. KG
Kulturstr. 49-55 · 47055 Duisburg
Allemagne
Téléphone : +49 203 7788-0
food-sales@brabender.com
www.brabender.com

Céréales Experts SASU
1 rue d'Ingwiller, 67000 Strasbourg
Tél 07 49 65 99 69
Email cloubersac@cerealesexperts.fr
S.Social : 24 Rue d'Anjou 49320 BRISSAC LOIRE AUBANCE.
N° TVA Intra: FR85 893354084
Société Générale IBAN FR76 3000 3023 6200 0203 2842 504

DIN EN ISO 9001
TAW Cert
N° certif. : 18020513

Agences Brabender® dans le monde.
© 2017 Brabender® GmbH & Co. KG

Toutes les marques sont déposées.
Sous réserve de modifications de la conception et de la technique sans préavis.

15066-FR / Brabender NT /Farinograph-TS / 12 / 2017