



ERKAYA marque

Certifié CE

Il fait des essais conformes aux normes d'ICC et AACC.

Il est entièrement automatique.

Il fait des analyses de gluten humide à la fois dans la farine et dans la farine de blé entier (cassé).

Il permet la possibilité de travailler avec deux exemples en même temps.

Il a la propriété de la capacité répétitive.

Les résultats sont stables.

La durée de pétrissage et de nettoyage sont réglables.

Les commutateurs de fond sur le panneau arrière du dispositif sont utilisés pour ce réglage.

La durée de pétrissage peut se varier entre 5 à 75 secondes et la durée de nettoyage peut se varier entre 60 à 900 secondes.

L'appareil s'arrête automatiquement 15 minutes avant la fin de test en signalant.

Capteur magnétique améliore la sécurité des tests. Il peut être annulé sur demande.

Il est complet avec les accessoires.

La teneur en gluten humide est un critère important utilisé pour la standardisation de production et l'achat des matières premières.