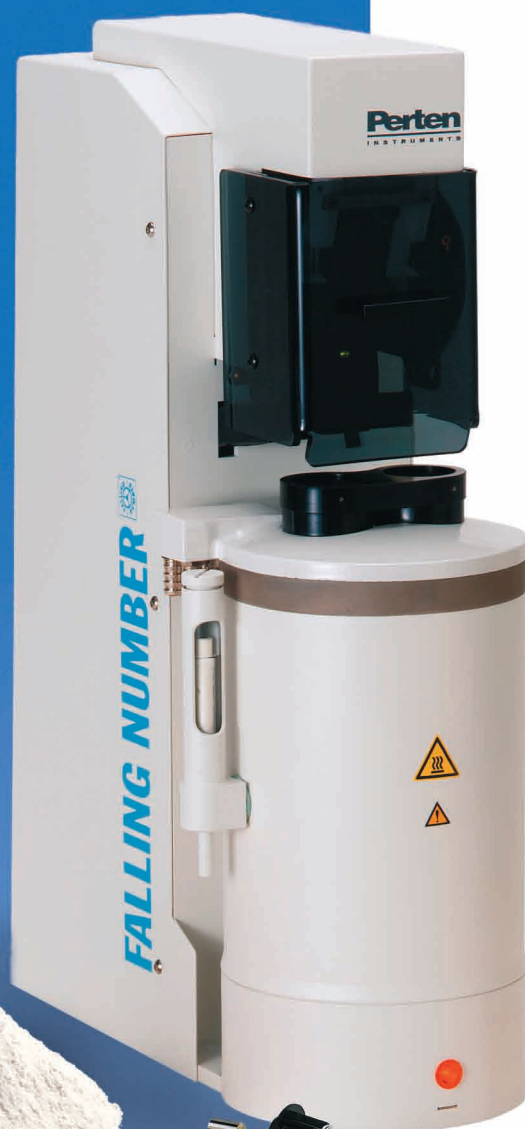


# Falling Number

FN 1700



**MÉTODO ESTÁNDAR MUNDIAL**  
Métodos oficiales: AACC/No. 56-81B,  
ICC/No. 107/1, ISO/No. ISO/DIS 3093

## Beneficios:

- Estación Doble
- Impresora Integrada
- Optimización de Mezclas
- Oficialmente Aprobado



## Falling Number



La actividad de la alfa-amilasa tiene gran influencia en la calidad de los productos horneados y pastas. El daño germinación afecta la actividad de la alfa-amilasa, la cual es una enzima natural en el grano. El método de Falling Number (FN) es una prueba rápida y fácil para determinar la actividad de la alfa-amilasa y así detectar el daño por germinación. El método FN de Perten Instruments es el estándar Mundial para medir la actividad de la alfa-amilasa tanto en harina como en harina

integral, de trigo, trigo cristalino, cebada, y otros granos y cereales malteados.

## Falling Number 1700

El sistema Falling Number 1700 es un sistema automático controlado por microprocesador doble diseñado para una operación simple y conveniente de la prueba de Falling Number. El análisis por duplicado permite analizar el doble de muestras en un tiempo dado.

## Características y Beneficios

**Clasificación:** Ahorro de dinero al evitar errores costosos de mezclar trigo germinado con bueno.

**Optimización de Mezclas:** Mezcla de granos o harinas para cumplir con características específicas.

**Fácil de usar:** Usado con confianza por personal no técnico.

**Confiable:** Robusto diseño sencillo de larga duración.

**Bajo Costo de Operación:** No requiere el uso de consumibles ni reactivos.

**Corrección por altitud:** Corrección automática de la lectura FN.

**Libre de Calibración:** La propiedad medida es el tiempo (segundos), y no requiere calibración. Esto ahorra tiempo del usuario y asegura una medición confiable y correcta.

**Aseguramiento de la Calidad:** Asegura que la entrega cumpla las especificaciones del usuario final.

**Estándar Mundial:** Reportes estandarizados y uniformes para agricultor, comerciante y procesador.

## Accesorios Recomendados

**Dispensador de Agua:** Para adicionar los 25 ml de agua fácil y con precisión.

**Torre de enfriamiento:** Ahorra agua y cuida el medio al recircular el agua de enfriamiento.

**Shakematic:** Agitador automático para un mezclado rápido y uniforme.

**Spolett 1010:** Limpiador rápido de tubos viscosimétricos.

**Molino de Laboratorio 120 o 3100:** Molinos tipo martillo aprobados para molienda del grano.

**Tubos de Falling Number:** Tubos viscosimétricos calibrados (caja con 10).

**Agitador de Falling Number:** Agitador manufacturado por Perten Instruments.

**Medidor de Humedad:** Para determinar le contenido de humedad en la harina.

**Balanza:** Con precisión de +/- 0.05 grs.

## Especificaciones

**Requerimientos eléctricos:** 115 o 230 V, 50 o 60 Hz.

**Consumo eléctrico:** Al arranque 1100 VA, operación normal 500 VA.

**Dimensiones (AlxLaxAn):** 570x370x210 mm

**Peso Neto:** 17,5 Kgs.

**Consumo de agua de enfriamiento:** 25 l/h.

**Parámetros:** Actividad de la alfa-amilasa/propiedades del almidón.

**Productos:** Harina y harina integral, trigo cristalino, cebada y otros granos y cereales malteados.



[www.perten.com](http://www.perten.com)

**Perten**  
INSTRUMENTS