

# Rapid Visco Analyser

RVA - Super4



## **Beneficios:**

Perfil de Viscosidad Rápido

Alta Sensibilidad

Flexible

Chequeo de Calibraciones Trazable

## Rapid Visco Analyser RVA-Super4

El Rapid Visco Analyser (RVA) es un viscosímetro que cocina y agita con perfiles de variables de temperatura y velocidad optimizados para ensayar las propiedades viscosas de almidones, granos, harinas y alimentos. El instrumento analiza muestras de hasta solo dos o tres gramos empleando métodos internacionales o protocolos personales en materia de mezclado, medición, calentado o enfriado. El RVA-Super4 opera con todo los protocolos internacionales y personales desde la PC, mediante el software Thermocline para Windows (TCW3). El RVA es hoy el instrumento más efectivo disponible en el mercado para simplificar la obtención de datos viscosimétricos. El RVA es un herramienta única para el desarrollo de productos, el control de procesos y el aseguramiento de la calidad. El RVA-Super4 tiene un novedoso motor sin cepillos con un sistema muy preciso de medición que permite una sensibilidad y exactitud excepcional para el análisis de muestras de baja viscosidad.

## Características y Beneficios

**Alta Sensibilidad:** Motor con transmisión directa y sistema de control optimizado para muestras de baja viscosidad.

**Perfil de Viscosidad Rápido:** Ensayo estándar de pasta de almidón de 13' de duración.

**Fácil de Usar:** Operación automática de bajo entrenamiento y máxima confiabilidad.

**Robusto:** Apropiado tanto para laboratorios analíticos como para plantas de producción.

**Trazable:** Chequeo de calibraciones con estándares trazables para satisfacer ISO 9000 y requisitos de Sistemas de Calidad.

**Libre de Vidrio:** Seguro para áreas en que se manufacturan alimentos.

**Exactitud:** La exactitud de la velocidad de agitación y las tasas de calentamiento y enfriamiento, aseguran datos reproducibles entre instrumentos RVA.

**Estandarizado:** Métodos aprobados por organismos internacionales (ICC y AACCC).

**Relevante:** Ensayos diseñados para emular las condiciones de proceso de la industria.

**Cumple con ER/ES:** El cumplimiento de esta normas permite que el TCW3 puede generar resultados trazables y no alterables.

## Aplicaciones

Adecuado para la I & D, el diseño de productos, la producción, el aseguramiento de la calidad, el control de calidad, el ensayo de materias primas y el diseño y control de procesos.

**Almidón:** "Si usted es serio respecto de almidón solo existe el Rapid Visco Analyser." Ensayo de pasta estandarizado para almidones nativos y modificados de 13 minutos.

**Proteínas:** Evaluación de gluten de trigo, leche en polvo, concentrados o aislados.

**Gomas:** Perfiles de gelificación y espesamiento de hidrocoloides puros o mezclados.

**Molinería y Panificación:** Empleado para definir la calidad del almidón y del gluten, la actividad amilásica y el daño por brotado.

**Malterías:** En procesos de malteado, almacenamiento, cocido y fermentado de cebadas.

**Lácteos:** En quesos procesados, fundidos, postres, flanes, helados y yogures.

**Alimentos Extrudados:** Para definir el grado de cocción de los snacks, cereales de desayuno y balanceados para animales y acuicultura.

## Especificaciones

**Fuente:** 240/115 VAC, 3,5 A, 50/60 Hz

**Dimensiones (Altura x Ancho x Largo), Peso Neto:** 370x310x290mm, 18Kg.

**Rango de Temperatura:** 0-99.9°C.

**Gradiente de Temperatura:** Hasta 14°C / minuto (infinitamente variable).

**Consumo de Refrigerante:** Agua, 1 litro/min. en enfriado, 210 kPa. Se necesita de un refrigerante frío (enfriado) para refrigerar por debajo de temperatura ambiente.

**Rango de Velocidad:** Variable desde la PC infinitamente entre 20 y 2000 rpm.

**Rango de Viscosidad:** 20-35,000 cP a 80 rpm, 10-17,500 cP a 160 rpm.

**Exactitud de Viscosidad:** +/- 3% para aceite S2000 nom. 5000 cP.