

Rapid Visco Analyser

RVA - TecMaster



Beneficios:

- Perfil de Viscosidad Rápido
- Flexible
- Fácil de Usar
- Chequeo de Calibraciones Trazable

Rapid Visco Analyser RVA-TecMaster

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-TecMaster opera con todo los protocolos internacionales y personales desde la PC, mediante el software Thermocline para Windows (TCW3), o con hasta cuatro protocolos para operar sin conexión a la PC. 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.

Características y Beneficios

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.

Exacto: 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 AACC).

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.

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

Granos, Tubérculos y Raíces: Determinación de calidad de almidón en trigo, maíz, arroz, sorgo, papas, mandioca, batata, etc.

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

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

Calidad Proteica: Evaluación de gluten de trigo, leche en polvo descremada, concentrados o aislados de proteína de suero o soja.

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

Lácteos: Manufactura de quesos procesados y fundidos, flanes, postres, helados y yogures.

Especificaciones

Fuente: 240/115VAC, 3.5A, 50/60 Hz.

Dimensiones (Altura x Ancho x Largo), Peso Neto: 320 x 254 x 398 mm, 18 kg.

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 1000 rpm.

Rango de Viscosidad: 40-12,000 cP a 80 rpm.

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

www.perten.com
www.newport.com.au