

# *UN KALİTE KONTROL SİSTEMLERİ*



**ExtensoSCAN**

ICC 114/1, AACC 54-10 numaralı standartlara uygun olarak hamurun uzaması,uzamaya karşı direnci ve hamurun enerjisi tespit edilir.Bu değerler unun önemli özelliklerindedir.

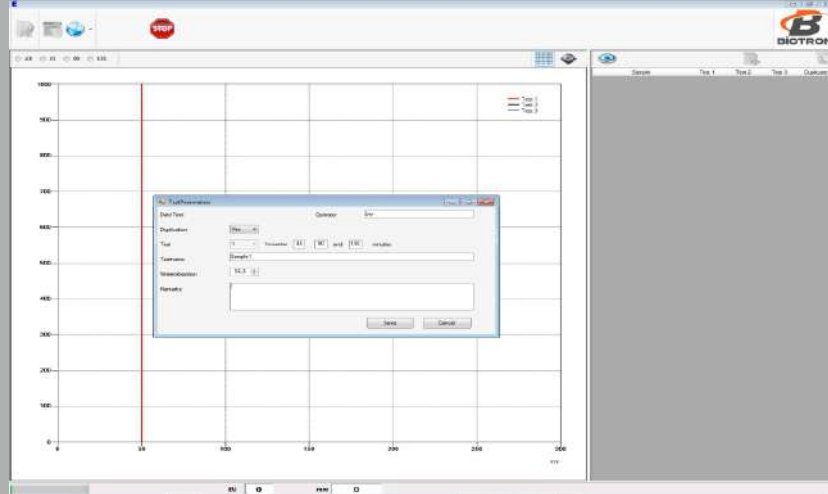
FarinoSCAN yoğurucunda 300 gr un , %2 tuz ve gerekli % su miktarı ile hazırlanan hamur 150 gr olarak tartılır. Hazırlanan hamur ExtensoSCAN cihazı üzerinde bulunan bölümlerde şekil verilerek, fermantasyon odasında belli sabit ısıda bekletilir. 45dk,90dk ve 135dk da cihaz üzerinde bulunan çekme bölümüne konularak test yapılır. İstenildiği taktirde aynı numune ile aynı anda paralel çalışma yapılabilir.

ExtensoSCAN özel yazılımı ile elde edilen veriler sonucunda ExtensoSCAN grafiği çizilir ,otomatik olarak sonuçlar hesaplanır ve bilgisayara kaydedilir.

Bu sonuçlar değerlendirilerek hamurun reolojik özellikleri ile ilgili olarak bilgiler vermesini sağlar.

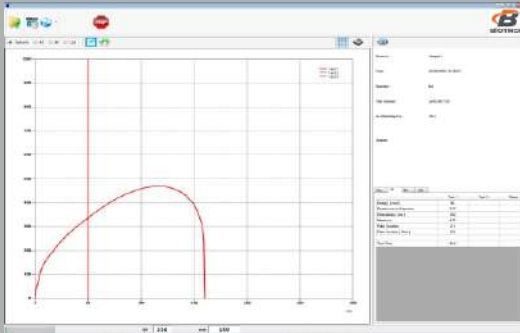


## ExtensoSCAN Yazılımı



ExtensoSCAN özel yazılımı ile elde edilen veriler sonucunda ExtensoSCAN grafiği çizilir ,otomatik olarak sonuçlar hesaplanır ve bilgisayara kaydedilir.Bu sonuçlar değerlendirilerek hamurun reolojik özelliği ve un katkı maddelerinin sonuçları ilgili olarak bilgiler vermesini sağlar.

ExtensoSCAN gelişmiş yazılımı ile kullanıcıya maksimum kullanım kolaylığı sağlamaktadır.



Extensometer grafiği

ExtensoSCAN grafiği ile;

- Enerji
- Hamur Mukavemeti
- Uzayabilirlik
- Maksimum Direnç
- Oran Numarası
- Oran Numarası Max sonuçları elde edilir.

### ExtensoSCAN

Germe kancası hızı	14.5 ± 0.5 mm/s
Yuvarlama bölümü hızı	83 ± 3 min <sup>-1</sup>
Hamur rulo hızı	15 ± 1 min <sup>-1</sup>
Şebeke bağlantısı	220 V 50 Hz
Boyutlar (W x H x D)	860 x 460 x 420 mm
Yaklaşık Ağırlık	85 kg

Haber verilmeksizin tasarım ve teknik değişiklik yapılabilir.

© Tüm hakları saklıdır 2023 BIOTRON®

**BIOTRON LTD ŞTİ**

Fevzi Çakmak Mah. Yenikent Sanayi Sitesi 11.Cad. No:10  
Sincan / ANKARA / TÜRKİYE Tel: +90 312 395 09 02  
www.biotronlab.net info@biotronlab.net