



Konsystograf

Konsystograf w/g Sadkiewicza jest urządzeniem przeznaczonym do określania właściwości reologicznych ciasta, głównie pszennego.

Urządzenie dokonuje pomiaru i rejestracji oporu jaki stawia ciasto podczas mieszania co pozwala na określenie takich właściwości jak wodochłonność mąki, czas tworzenia ciasta, stałość, elastyczność i rozmiękczenie ciasta.

Parametry techniczne:

- wymiary gabarytowe 500 x 350 x 630 mm
- ciężar 35 kg
- pojemność dzieży - 50 g
- miesiadła spiralne wymiowane
- zasilanie 230 V
- biureta automatyczna