

Архангельск (8182)63-90-72
 Астана (7172)727-132
 Астрахань (8512)99-46-04
 Барнаул (3852)73-04-60
 Белгород (4722)40-23-64
 Брянск (4832)59-03-52
 Владивосток (423)249-28-31
 Волгоград (844)278-03-48
 Вологда (8172)26-41-59
 Воронеж (473)204-51-73
 Екатеринбург (343)384-55-89
 Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
 Иркутск (395)279-98-46
 Казань (843)206-01-48
 Калининград (4012)72-03-81
 Калуга (4842)92-23-67
 Кемерово (3842)65-04-62
 Киров (8332)68-02-04
 Краснодар (861)203-40-90
 Красноярск (391)204-63-61
 Курск (4712)77-13-04
 Липецк (4742)52-20-81

Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
 Москва (495)268-04-70
 Мурманск (8152)59-64-93
 Набережные Челны (8552)20-53-41
 Нижний Новгород (831)429-08-12
 Новокузнецк (3843)20-46-81
 Новосибирск (383)227-86-73
 Омск (3812)21-46-40
 Орел (4862)44-53-42
 Оренбург (3532)37-68-04
 Пенза (8412)22-31-16

Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47
 Ростов-на-Дону (863)308-18-15
 Рязань (4912)46-61-64
 Самара (846)206-03-16
 Санкт-Петербург (812)309-46-40
 Саратов (845)249-38-78
 Севастополь (8692)22-31-93
 Симферополь (3652)67-13-56
 Смоленск (4812)29-41-54
 Сочи (862)225-72-31
 Ставрополь (8652)20-65-13

Казахстан (772)734-952-31

Сургут (3462)77-98-35
 Тверь (4822)63-31-35
 Томск (3822)98-41-53
 Тула (4872)74-02-29
 Тюмень (3452)66-21-18
 Ульяновск (8422)24-23-59
 Уфа (347)229-48-12
 Хабаровск (4212)92-98-04
 Челябинск (351)202-03-61
 Череповец (8202)49-02-64
 Ярославль (4852)69-52-93

<https://pfeuffer.nt-rt.ru> || prf@nt-rt.ru

Измеритель для рыхлости солода

Friabilimeter

Простая и быстрая оценка пивоваренной ценности солода для пивоварен и солодовен

- Несложный, механический анализ
- Практичное определение пивоваренных свойств
- Упрощение анализа солода
- Массивная прочная конструкция Международно признанный метод (IM)



Область применения

Для производства пива пивоварам необходим высококачественный солод. С помощью Friabilimeter можно быстро и легко определить фактическое значение пивоваренной ценности солода. В солодовне Friabilimeter позволяет проверить качество солода сразу же после сушки. В процессе производства солода выявляются и устраняются нарушения. Пивоваренный завод может определить качество солода непосредственно при его доставке, а затем отрегулировать однородность солодовых смесей.

Функция

Проба солода (50 г) механически разделяется на твердые и рыхлые составные части. Зёрна 8 минуты прижимаются валком к вращающемуся барабану сита с постоянным давлением пружины. Рыхлые части падают через проволочную сетку. Стекловидные зерна и битые частицы зёрен остаются в ситовом барабане. Далее выполняется разделение твердых составных солода на полностью стекловидные и частично стекловидные компоненты. Отдельные фракции взвешиваются и преобразуются в проценты. Эти процентные соотношения являются частью спецификации солода для пивоварен и солодовенных заводов. Избыточная стекловидность отрицательно влияет на процесс затирания и фильтрации. В процессе пивоварения возникают недостатки в осветлении сусла, ферментации, созревании и фильтрации, могут возникать различные факторы в зависимости от года и сорта.



Технические данные

Продукт	Напряжение	Мощность	Размеры	Вес	Артикульный номер
Friabilimeter	230 В, 50 Гц	50 Вт	400x265x270 мм	12 кг	1810 0000

Комплектующие

Комплектующие	Артикульный номер
Нажимной валок	2810 0080
Ведущий валок	2810 0030
Ситовой барабан	2810 0100
Банка с контрольным солодом, 400 г	4898 0120
Банка с официальным контрольным солодом Европейской пивоваренной конвенции	4898 0130