

PRO GLUTOMAKS
DISPOSITIVO DE LAVADO DE GLUTEN

Dispositivo de lavado de gluten para determinar la cantidad de gluten húmedo en muestras de trigo integral y harina



ISO 9001:2015 REGISTERED

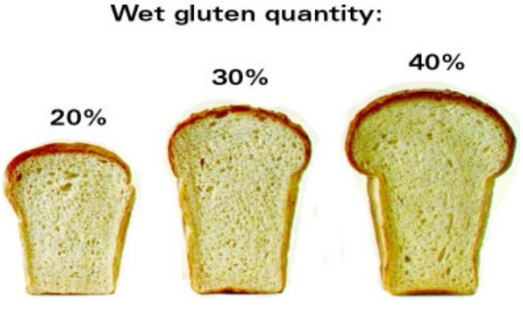
CE

ICC

Made in Türkiye

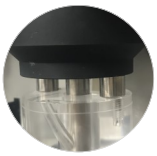
GUARANTE 2 YEARS

MAKSWELL INNOVATION
İvedik OSB 1514 Cadde No: 3
Ankara TURKIYE
+90 312 395 67 37
info@makswell.com.tr
www.makswell.com.tr



El dispositivo pro-glutomaks se utiliza para detectar la cantidad de gluten húmedo. El dispositivo cuenta con una doble célula de lavado y opciones de lavado separadas para muestras de trigo integral y de harina. En el análisis de lavado de gluten, la harina de trigo se lava con salmuera y se separa el almidón y el gluten de la harina. La cantidad de gluten húmedo obtenida como resultado del proceso de lavado da información sobre la calidad panadera de la harina. El dispositivo pro-glutomaks consta de muchas piezas mecánicas complejas y que cooperan entre sí. El funcionamiento sincronizado y sin problemas de todas estas piezas afecta positivamente a la durabilidad mecánica y a los resultados del análisis. El diseño del dispositivo Pro-glutomaks fue realizado por nuestros experimentados ingenieros utilizando los métodos de modelado mecánico más avanzados. El diseño del dispositivo Pro-glutomaks ha sido registrado por el Instituto Turco de Patentes.





Sistema de Células Magnéticas

Es posible que haya que retirar y limpiar las células de lavado después del análisis del gluten. Para facilitar el montaje de las células de lavado en el dispositivo Pro-glutomaks, se diseñó un sistema de imanes en lugar de un sistema de tornillos. Gracias a esta característica, los usuarios pueden instalar la aparamenta de forma práctica y se evitan las averías derivadas de un montaje incorrecto.



Seguridad

Hay sensores de seguridad en el dispositivo Pro-glutomaks para evitar que se pellizquen las manos y se dañen las células de lavado. El aparato no funcionará cuando el vaso de muestras (balanza) no esté acoplado a las cubetas de lavado. Los sensores de seguridad deben estar siempre activos para evitar daños al usuario durante la prueba. Sin embargo, durante la calibración del dispositivo o en los casos en que los sensores deben ser pasivos, los sensores del recipiente de la muestra (balanza) pueden desactivarse con un solo toque en la pantalla.



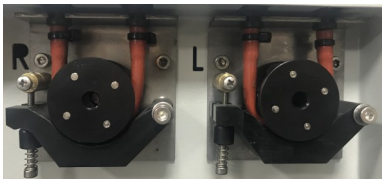
Procesador ARM

Todos los componentes electrónicos utilizados en el dispositivo pro-glutomaks se seleccionan con un alto rendimiento y de acuerdo con la tecnología actual. Los procesadores con tecnología ARM se utilizan en las tarjetas de visualización y control y se fabrican con el método SMD. Los procesadores ARM están diseñados para ejecutar menos instrucciones informáticas, por lo que pueden funcionar a mayor velocidad ejecutando millones de comandos por segundo. Este sistema, que cumple con los requisitos tecnológicos actuales, está disponible en todos nuestros productos con pantalla táctil.



Fuente de Alimentación - (SMPS)

Los cambios de tensión en las fábricas son un problema común y si no se pueden controlar los cambios de tensión, se dañarán los dispositivos electrónicos. La fuente de alimentación conmutada utilizada en el dispositivo pro-glutomaks protege los componentes electrónicos contra las fluctuaciones de tensión en el rango de 100-240, así como la eficiencia y el alto rendimiento. Esto aumenta la vida útil de los componentes electrónicos y reduce el coste del servicio técnico y el mantenimiento.



Doble bomba de agua

En el dispositivo pro-glutomaks se utilizan dos bombas de agua de alto rendimiento. Con estas bombas, el agua se suministra a las celdas de lavado derecha e izquierda de forma independiente. El uso de bombas separadas para cada celda hizo que la cantidad de agua y el flujo de agua fueran más estables y constantes. Además, gracias a esta función, la cantidad de agua puede ajustarse digitalmente en la pantalla del dispositivo.



Calibración

En el dispositivo de lavado de gluten, la distancia entre la cuchilla amasadora y la bandeja y la fuerza aplicada al gluten húmedo durante el lavado son parámetros que requieren una calibración mecánica. Es posible realizar ajustes de calibración mecánica en el dispositivo Pro-glutomaks sin necesidad de abrir el maletín. Gracias a esta característica diseñada por los ingenieros de Makswell para la comodidad del usuario, el ajuste de la calibración se realiza con un solo tornillo. De acuerdo con el kit de calibración suministrado con el aparato y las instrucciones del manual de usuario, los usuarios pueden realizar ellos mismos la calibración mecánica en cualquier rincón del mundo. Asimismo, el flujo de agua de lavado puede ser realizado fácilmente por el usuario mediante la pantalla del sistema de detección de fallos. Gracias a estos diseños, los usuarios de los dispositivos Pro-glutomaks ahorran tiempo y costes de servicio técnico.

Facilidad de Uso

El dispositivo Pro-glutomaks es fiable, rápido, fácil de usar y sencillo de interpretar los resultados. La pantalla táctil en color puede ajustarse en cualquier ángulo entre 0 y 90 grados. La conexión del cable de la pantalla es de tipo zócalo y puede quitarse y volverse a instalar fácilmente cuando sea necesario. La interfaz de visualización de Pro-glutomaks está diseñada con una perspectiva de facilidad de uso. El usuario dispone de una función de aviso visual y sonoro/acústico en cada etapa para facilitar el seguimiento de los procesos de análisis. La célula que no se utiliza en el dispositivo pro-glutomaks tiene la característica de detener el flujo de agua. La celda en la que se realizará el análisis se puede seleccionar con un solo botón en la pantalla y se evita que el agua fluya desde el tanque de salmuera.



El sistema de detección de fallos ayuda al usuario a determinar si el sistema funciona correctamente, tanto en lo que respecta al software como a la mecánica. El motor y los solenoides pueden ser operados para propósitos de control usando la página de ajustes en la pantalla del Dispositivo Pro-glutomaks. El funcionamiento independiente del motor y del solenoide permite el ajuste de los sensores y la calibración del dispositivo. Además, en esta página se puede ajustar digitalmente la cantidad de agua suministrada a cada célula de lavado y los tiempos de amasado y lavado. En los casos en los que la calibración del dispositivo y el sensor deben ser pasivos, los sensores se pueden desactivar con un solo toque desde esta página.



Accesorios

Todos los materiales necesarios para el análisis del lavado del gluten, como el tamiz de seda, el tamiz de Gerz, la pipeta graduada, la bomba de pipeta, la botella de lavado, el tanque de agua, el vaso de precipitados y el kit de mantenimiento y calibración, se proporcionan a los usuarios de forma gratuita con el dispositivo.



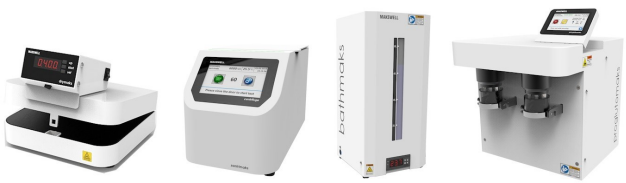
Bathmaks (opcional)

La temperatura del agua salada utilizada para el proceso de lavado del gluten debe ser de 22 ºC ± 2 según la norma ICC. Si la temperatura del agua no alcanza el valor especificado, no se producirá un proceso de lavado de gluten eficaz. La empresa Makswell desarrolló el dispositivo Bathmaks para eliminar este problema con su principio de trabajo orientado al cliente. La temperatura del agua se puede ajustar digitalmente al valor deseado (0-100 ºC) en el dispositivo, que tiene una capacidad de almacenamiento de agua de 10 litros. Bathmaks proporciona un proceso de lavado de gluten estándar y eficiente,

Maquinaria y Equipos Recomendados

El sistema de análisis de gluten consta de dispositivos Pro-glutomaks, Santrimaks y Drymaks. Mientras el gluten húmedo se forma en el dispositivo Pro-glutomaks, obtiene información sobre la calidad del gluten de los dispositivos Santrimaks y Drymaks. El valor del índice del gluten húmedo obtenido con el dispositivo pro-glutomaks se encuentra utilizando el dispositivo Santrimaks. A continuación, el gluten húmedo se seca en el dispositivo Drymaks y se calcula la propiedad de retención de agua y el valor del gluten seco.



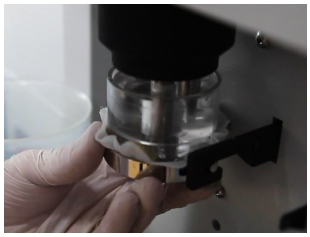


Es necesario moler y pulverizar el trigo para utilizarlo en el análisis del número de caída. El trigo debe ser molido con un método estándar y correcto, de lo contrario habrá desviaciones en los valores del número de caída. Para ello, debe utilizarse el dispositivo de molino de martillos (HAMERMAKS) fabricado por Makswell de acuerdo con las normas.

INFORMACIÓN TÉCNICA



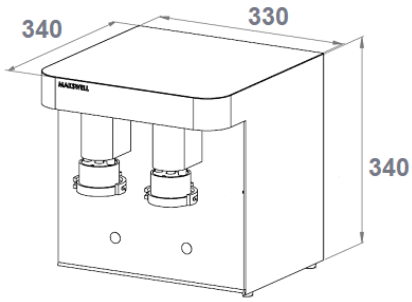
Voltaje:	110-230 V , 50/60 Hz
Energía :	250 W
Dimensiones (ancho, largo, alto) :	340x340x330 mm
Peso :	22 kg
Tiempo de análisis :	< 320 Segundo
Tipo de ejemplo :	Harina de trigo integral, harina de trigo
Parámetro medido :	Cantidad de gluten húmedo
Cantidad de Muestra :	~ 10 gr
Capacidad de análisis :	2 capacidad de muestra
Rango de resultados de análisis :	20– 40 Entre
Pantalla :	4.3" - 272x480 TFT en color
Rango de temperatura de funcionamiento :	10 – 45 ºC
La garantía del producto :	2 Año
Garantía de repuestos :	15 Año
Normas :	ICC/No. 137/1, AACC/No. 38-12.02

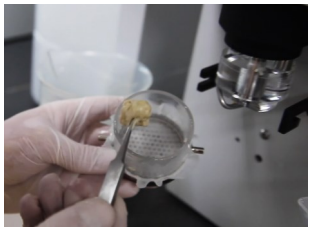


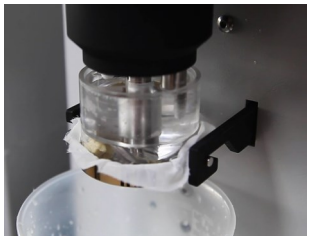




Embalaje de caja de madera tratada térmicamente







Reseller

MAKSWELL INNOVATION
İvedik OSB 1514 Cadde No: 3
Ankara TURKIYE
+90 312 395 67 37
info@makswell.com.tr
www.makswell.com.tr