

SANTRIMAKS

DISPOSITIVO DE ÍNDICE DE GLUTEN

Dispositivo de índice de gluten para determinar la fuerza del gluten en húmedo en muestras de trigo y harina enteros



GUARANTEE 2 YEARS

ISO 9001:2015 REGISTERED

CE

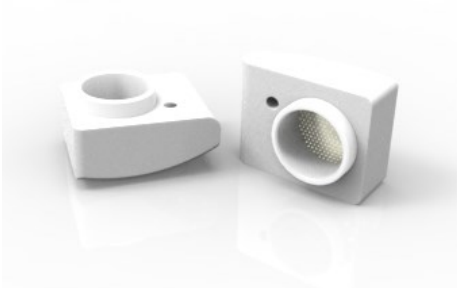
ICC

Made in Türkiye

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



Se trata de un dispositivo de centrifugado especialmente diseñado para la industria de la molienda del índice de gluten. En el dispositivo que gira a 6000 revoluciones por minuto, el gluten húmedo pasa por un tamiz especialmente diseñado para obtener información sobre la calidad del gluten. El diseño del dispositivo Santrimaks, que es un dispositivo de índice de gluten, ha sido realizado por nuestros experimentados ingenieros utilizando los métodos de modelado mecánico más avanzados y ha sido registrado en el Instituto de Patentes de Turquía.





Procesador ARM

Todos los componentes electrónicos utilizados en el dispositivo Santrimaks 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 Santrimaks 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.

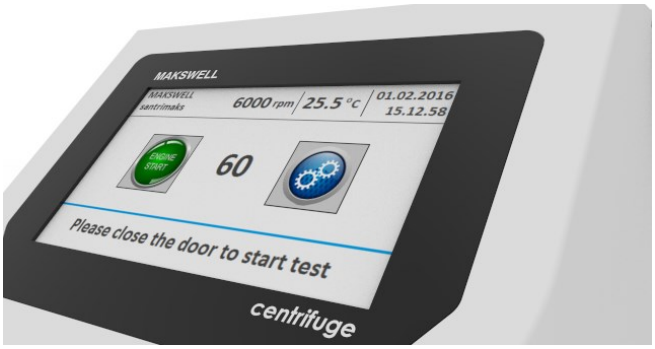


Velocidad del motor ajustable

La velocidad del motor y el tiempo de funcionamiento del dispositivo Santrimaks pueden modificarse digitalmente desde la pantalla. En el análisis del índice de gluten, la velocidad de funcionamiento del motor debe ser de 6000 revoluciones por minuto, tal y como exige la norma. En el dispositivo Santrimaks, la velocidad del motor puede ajustarse entre 1000 y 7000 rpm y la velocidad puede controlarse instantáneamente en la pantalla durante el funcionamiento del motor. Gracias a esta función, los usuarios pueden estudiar a diferentes velocidades del motor en estudios científicos realizados en institutos de investigación.

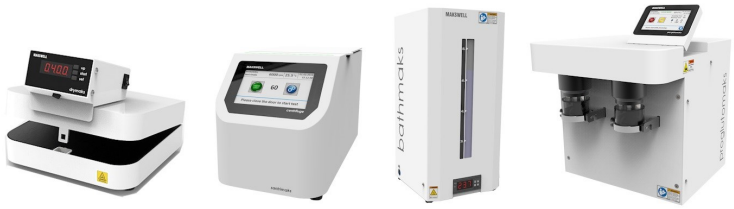
Facilidad de uso

Santrimaks es rápido, fácil de usar y sencillo de interpretar los resultados. El dispositivo tiene una pantalla táctil en color y su interfaz está diseñada con una perspectiva de fácil 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. Mientras el dispositivo Santrimaks está en funcionamiento, la velocidad instantánea del motor y el tiempo de prueba pueden ser monitoreados en la pantalla.

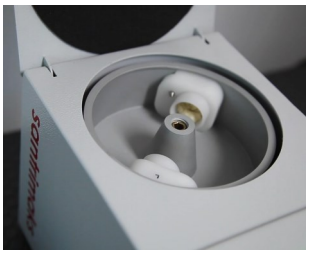


Los parámetros más importantes para el análisis del índice de gluten son la velocidad de funcionamiento del motor y el tiempo de trabajo. La velocidad del motor y el tiempo de funcionamiento del dispositivo Santrimaks se pueden ajustar digitalmente y se pueden controlar al instante en la pantalla. Gracias a esta característica diseñada por los ingenieros de Makswell para la comodidad del usuario, el dispositivo no necesita una calibración periódica. Así, los usuarios de dispositivos Santrimaks ahorran tiempo y costes de servicio técnico.

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. A través del menú de ajustes en la pantalla del dispositivo Santrimaks, la rotación del motor y el bloqueo de la puerta (solenoide) pueden ser operados independientemente de la prueba. El funcionamiento de los sensores de puerta y de equilibrio puede comprobarse con el sistema de aviso luminoso.

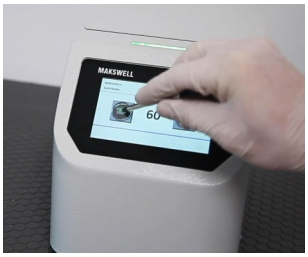


El sistema de análisis de gluten consta de dispositivos Pro-glutomaks, Santrimaks y Drymaks. Mientras el gluten húmedo se forma en el dispositivo Pro-glutomaks, obtiene información sobre la calidad del gluten de los dispositivos Santrimaks y Drymaks. El valor del índice del gluten húmedo obtenido con 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.



INFORMACIÓN TÉCNICA

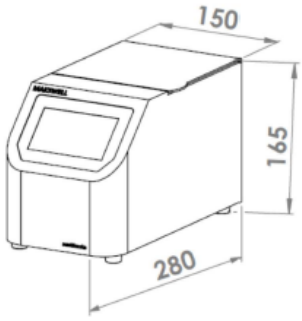
Voltaje:	110-230 V , 50/60 Hz
Energía :	150 W
Dimensiones (ancho, largo, alto) :	280x150x165 mm
Peso :	6 kg
Tiempo de análisis :	1 minuto
Tipo de ejemplo :	Gluten de edad
Parámetro medido :	Fuerza del gluten húmedo
Cantidad de Muestra :	~ 2-4 gr
Capacidad de análisis :	2 capacidad de muestra
Rango de temperatura de funcionamiento :	10 – 45 ºC
Pantalla :	4.3” - 272x480 TFT en color
La garantía del producto :	2 Año
Garantía de repuestos :	15 Año
Normas :	ICC/No. 155 & 158, AACC/No. 38-12.02



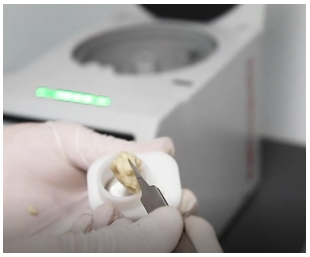




Embalaje de caja de madera tratada térmicamente



Reseller



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