



Анализаторы текстуры – производства «Stable Micro Systems Ltd» (Великобритания) – проводят исследование структурно-механических свойств образцов путем испытания на сжатие или растяжение с огромным выбором различных зондов, насадок и принадлежностей.



Измеритель размеров **VolScan Profiler VSP600** и **VSP300** – производства «Stable Micro Systems Ltd» (Великобритания) – представляет собой лазерный сканер настольного исполнения, предназначенный для измерения объема хлебулочных и других выпеченных изделий.

Данная система предоставляет преимущества в проведении бесконтактных измерений и позволяет избежать погружного метода, обычно используемого для точного измерения объема; обеспечивает быструю трехмерную оцифровку геометрических размеров и вычисление объема хлебулочных изделий.

Результаты могут быть считаны в момент измерения, сохранены в различных форматах и затребованы в любой момент по запросу пользователя.

С помощью измерителя размеров VolScan Profiler производители получают точный и удобный метод контроля объема хлебулочных изделий, а также возможность оперативно контролировать качество ингредиентов и соблюдение технологии производства.

Основные функции:

- быстрое и точное измерение;
- время измерения и обработки результатов не более 60 с;
- простая установка изделия;
- автоматическое взвешивание изделия;
- полная оцифровка поверхности;
- возможность фрагментировать сканирование по поверхности изделия;
- простая калибровка;
- архивирование результатов в табличной форме;
- двухмерная и трехмерная оцифровка;
- возможность редактирования текста;
- совместимость со считывателем штрих кода;
- проведение измерений без вмешательства пользователя.

Анализаторы текстуры оценивают свойства текстуры, регистрируя силу, расстояние и время со скоростью до 500 данных в секунду, затем отображают их с помощью уникального программного обеспечения **Exponent Software**.

Анализ текстуры таких образцов, как сливочное масло, маргарин, кондитерские изделия, желе, майонезы, йогурты, плавленый сыр, мясные продукты, макаронные изделия и прочее, позволяет получить информацию о структурно-механических свойствах данных объектов.

Анализатор текстуры в комплекте с новым набором насадок для тестирования качества яиц особенно может быть полезен НИИ по птицеводству и производителям яиц, которые ищут способ определить, как изменения в кормовом рационе влияют на качество яиц.

Знание полученных сведений на Анализаторе текстуры даёт возможность технологам и исследователям управлять процессом производства с целью получения продуктов с требуемыми характеристиками.

Предлагаемое дополнительное оборудование – анализатор сыпучести порошков, термостаты с поддержкой температуры в диапазоне от -40°C до +180°C, акустический амплитудный детектор – значительно расширяют технические возможности Анализаторов текстуры.

Анализаторы текстуры «Stable Micro Systems Ltd» (Великобритания) внесены в Реестр средств измерений РФ – Рег. № 60020-15.



Измеритель размеров VolScan Profiler будет очень полезен для использования в отраслях: мукомольная, выпечка хлеба и изделий из теста, поставки сырья для хлебопечения, исследовательские институты в области производства пищевых продуктов и питания.

Группа компаний СИМАС
 Тел. +7 (495) 980-29-37
 E-mail: info@simas.ru

www.simas.ru www.test-machines.ru