

Messkneteter S 300

Das neue Leichtgewicht für den Brabender® Farinograph®



Wofür wird er eingesetzt?

Der Messkneteter S 300 dient in Verbindung mit dem Farinograph zur Bestimmung der Wasseraufnahme von Mehl und der rheologischen Eigenschaften des daraus gewonnenen Teiges.

Er wurde hauptsächlich als Messvorsatz für den Farinograph-TS entwickelt, ist aber gleichermaßen mit älteren Versionen des Farinograph, z. B. dem Farinograph-AT und dem Farinograph-E, kompatibel.

Bei gleicher Knetkammer- und Schaufelgeometrie wie sein Vorgängermodell erfüllt der neue Messkneteter S 300 unter anderem folgende Standards:

- ICC-Standard Nr. 115/1
- ICC-Standard Nr. 114
- AACC Methode Nr. 54-21
- ISO 5530-1

Welche Vorteile bringt der neue Kneteter?

1.) Verbesserte Handhabung

Der neue Messkneteter S 300 ist ein Leichtgewicht im Vergleich zu seinem Vorgängermodell. Dank des schlanken Designs des Kneteters mit dünneren, aber robusten Wänden konnte das Gesamtgewicht deutlich verringert werden. Dies wirkt sich positiv auf die Handhabung, vor allem bei der Montage und Demontage sowie bei der Reinigung aus.

2.) Verbesserte Temperierung

Bei gewohnter Temperierung von fünf Seiten führt die optimierte Flüssigkeitsführung der doppelwandigen Knetkammer führt verbesserten Temperiereigenschaften im Vergleich zur vorherigen Version des Messkneteters S 300.

3.) Sensorik auf Kundenwunsch

Das neue, innovative Fertigungsverfahren bietet die Möglichkeit, den Knetkasten auf Kundenwunsch für den Einbau zusätzlicher Sensoren zu modifizieren.

Technische Daten

	Neuer Kneteter	Alter Kneteter
Gewicht	18 kg	21 kg
Maße (HxBxT)	210x228x300	211,5x279,5x304



Neuer Messkneteter S 300: Schlankes Design und niedriges Gesamtgewicht für verbesserte Handhabung.



Zum Vergleich: Der alte Messkneteter S 300



Der Farinograph-TS mit neuem Messkneteter und automatischer Wasserdosierung Aqua-Inject