

- Internationale Referenzmethode
- Gleichzeitige Analyse von bis zu 10 Proben möglich
- Genauigkeit (< 0,1%)
- Keine materialspezifische Kalibration nötig
- Einfache, fehlerfreie Bedienung und Wartung
- Neue, web-basierte Software: MetaBridge®
- Großer Touchscreen
(alternativ kann ein externer PC angeschlossen werden)
- HDMI-kompatibel
- Standort- und plattformunabhängige Verfolgung von Messungen

Vorteile

Brabender®

Qualität ist messbar.



Brabender® GmbH & Co. KG

Kulturstr. 49-55 · D-47055 Duisburg

Telefon: +49 203 7788-0

food-sales@brabender.com

www.brabender.com

Kontaktieren Sie uns

MT-CA

Feuchtigkeitsbestimmung „advanced“



Anwendung

Was misst dieses Gerät?

- Den Feuchtigkeitsgehalt verschiedener Materialien, z. B. von Mehl und Stärke

Warum ist das wichtig?

- Der Feuchtigkeitsgehalt beeinflusst Mengen und Preise im Getreidehandel
- Feuchtigkeit beeinflusst die Lagerfähigkeit von Getreide und Mehl
- Feuchtigkeitsbestimmung ist ein wichtiger, vorbereitender Prozessschritt bei der Qualitätsprüfung von Getreide und Mehl
- Vor der Vermahlung von Getreide wird der Feuchtigkeitsgehalt an Standardwerte angepasst

Amortisation - Mühlenindustrie

Ausgangssituation: Einkauf von Getreide

Der Feuchtigkeitsgehalt des gelieferten Getreides wird mit dem MT-CA auf 0,1 % genau getestet

→ 0.2 % höhere Feuchtigkeit in 500 t Getreide pro Tag entspricht 1 t mehr Wasser anstelle von Getreide

Verlustrechnung:

- Nach 300 Tagen = 300 t Wasser wird als „Getreide“ gekauft
- Weizenpreis: ca. 170 € / t (08/2015, Deutschland)
- Jährlicher Verlust: ca. **51.000 €**

Amortisation - Backwarenindustrie

Ausgangssituation: Einkauf von Mehl

Der Feuchtigkeitsgehalt des gelieferten Mehls wird mit dem MT-CA auf 0,1 % genau getestet

→ 0.2 % höhere Feuchtigkeit in 30 t Mehl pro Tag bedeuten 60 kg mehr Wasser

Gewinnrechnung:

- Nach 300 Tagen = 18.000 kg Wasser wird als „Mehl“ gekauft
- Weizenmehlpreis: 0,25 € / kg (08/2015, Deutschland)
- Jährlicher Verlust: ca. **4.500 €**