





MEDIDO DE ÍNIDICE DE GLUTE EKY-GLUTEN INDEX GI 2040

Equipamento projetado para determinar o índice de glúten de forma rápida e precisa, sendo amplamente utilizado em análises de qualidade de farinha de trigo. O índice de glúten (GI) é uma medida usada para avaliar a qualidade do glúten devido sua influência na elasticidade, extensibilidade e capacidade de retenção de gases da massa.





Características Técnicas

EKY-GLUTEN INDEX GI 2040

- Descrição: Equipamento projetado para determinar Dimensões (L x C x A): 31-31-17 cm; o índice de glúten de forma rápida e precisa, sendo • Peso líquido: 7 kg; amplamente utilizado em análises de qualidade de • Características do visor: Tela sensível ao toque farinha de trigo.;
- Consumo de energia: 110 V 60 Hz ou 220 V 50 Hz:
- Consumo de energia: 90 W;

- colorida de 5";

Benefícios e Vantagens

- Teste rápido, com resultado em 1 minuto de análise. Tampa de segurança com trava para operação segura
- Tela de 5" sensível ao toque facilitando o uso e operação
- Possibilidade de configuração em 2 temas de exibição diferentes
- Teste finalizado automaticamente e com alerta sonoro indicativo de finalização do teste.

