

HUNG VIET CHEMICALS SCIENTIFIC EQUIPMENT COMPANY LIMITED

125/2 Tran Huy Lieu, Ward 11, Phu Nhuan District, HCM City, Viet Nam

Contact: datpham@sacky.com.vn, (+84) 28 3848 9062, website: hvcse.vn

Falling Number®

FN 1000



Falling Number 250



Flour



Grain Intake



Whole Grain

Thiết Bị Duy Nhất Được Thẩm Định Theo Các Phương Pháp Được Phê Duyệt



Official Methods:
AACCI/No. 56-81.03 ICC/No.
107/1
ISO/No. 3093

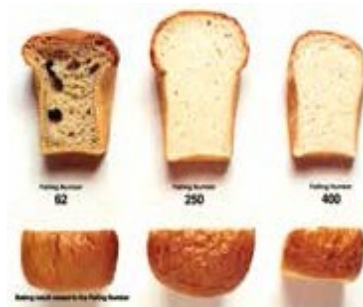
Perthen
INSTRUMENTS
a PerkinElmer company

Chỉ số Falling Number

Hoạt tính alpha-amylase ảnh hưởng lớn đến chất lượng của các sản phẩm nướng, mì ống và mì sợi. Thiết bị do nảy mầm là hậu quả của sự gia tăng hoạt tính alpha-amylase – một loại enzyme tự nhiên trong hạt, đặc biệt tăng cao khi thu hoạch trong điều kiện ẩm ướt.

Thiết bị Falling Number của Perten là công cụ duy nhất đã được chứng nhận để thực hiện phương pháp tiêu chuẩn toàn cầu nhằm đo lường hoạt tính alpha-amylase trong bột mì, bột lúa mì cứng, lúa mạch đen, lúa mạch, các loại ngũ cốc khác và ngũ cốc đã nảy mầm.

Phương pháp Falling Number là một phép thử nhanh chóng, đơn giản, giúp doanh nghiệp bảo vệ chất lượng sản phẩm khỏi những ảnh hưởng tiêu cực của tình trạng nảy mầm trong hạt.



Thiết bị Falling Number® 1000

Falling Number 1000 là hệ thống phân tích hai mẫu tự động, được thiết kế để vận hành dễ dàng và hiệu quả.

Thiết bị tích hợp các chức năng tiên tiến như: kiểm soát mực nước tự động, khởi động và dừng tự động khi đạt đến chỉ số Falling Number (FN) mục tiêu do người vận hành thiết lập. Ngoài ra, hệ thống còn hỗ trợ đăng ký mã mẫu, tính toán khối lượng mẫu đã hiệu chỉnh độ ẩm, tính giá trị trung bình, hiệu chỉnh kết quả theo độ ẩm, hiệu chỉnh theo độ cao, cũng như tính toán tỷ lệ pha trộn và bổ sung mạch nha.

Người dùng cũng có thể lựa chọn phương pháp Fungal Falling Number (đánh giá tác động của enzyme từ nấm mốc) nếu cần.

Màn hình cảm ứng 5.7” giúp thao tác đơn giản và trực quan, hỗ trợ nhiều ngôn ngữ địa phương. FN 1000 được trang bị cổng USB và Ethernet để kết nối với máy in, đầu đọc mã vạch và cho phép xuất kết quả ra USB hoặc gửi đến hệ thống quản lý dữ liệu trung tâm (LIMS).

Tính năng & Lợi ích nổi bật

Nhanh hơn: Tùy chọn dừng tự động khi đạt giá trị FN tối thiểu do người dùng cài đặt – tiết kiệm thời gian trong các giai đoạn phân tích mẫu cao điểm.

An toàn hơn: Bể nước và cơ cấu khuấy được cách ly, lượng hơi nước giảm thiểu giúp tăng tính an toàn khi vận hành.

Đễ sử dụng: Tự động khởi động, kiểm soát mực nước, cảm biến nhiệt độ và áp suất khí quyển – phù hợp cả với người vận hành không chuyên.

Đáng tin cậy: Thiết kế đơn giản, bền bỉ giúp kéo dài tuổi thọ thiết bị và giảm thiểu chi phí vận hành.

Không cần hiệu chuẩn: Tiết kiệm thời gian và đảm bảo kết quả đo chính xác, ổn định.

Hiệu chỉnh độ cao: Cảm biến áp suất khí quyển tích hợp sẽ cảnh báo khi cần hiệu chỉnh, và tự động tính toán lại kết quả FN theo độ cao.

Tiêu chuẩn toàn cầu: Hệ thống báo cáo thống nhất, phù hợp cho nông dân, thương nhân và nhà chế biến ngũ cốc.

Thiết bị duy nhất được công nhận: Được chấp thuận sử dụng cho mục đích thương mại và xuất khẩu. Các model Falling Number của Perten là những thiết bị duy nhất được chứng nhận theo các tiêu chuẩn quốc tế: AACCI/No. 56-81.03, ICC/No. 107/1, ISO/DIS 3093.

Ứng dụng

Phân loại nguyên liệu: Giúp tiết kiệm chi phí bằng cách tránh trộn lẫn hạt nguyên với hạt đã nảy mầm.

Tối ưu hóa pha trộn: Pha trộn ngũ cốc hoặc bột để tạo ra sản phẩm có đặc tính mong muốn.

Đảm bảo chất lượng: Đảm bảo các lô hàng đáp ứng đúng tiêu chuẩn của người sử dụng cuối và các điều khoản hợp đồng mua bán.

Fungal Falling Number: Xác minh tổng hoạt tính enzyme trong các loại bột có bổ sung enzyme nguồn gốc nấm (Fungal enzymes).

Phụ kiện khuyến nghị

Bộ phân phối nước: Giúp đo và rót chính xác 25 ml nước một cách nhanh chóng và thuận tiện.

Tháp làm mát (Cooling Tower): Tái sử dụng nước làm mát, tiết kiệm nước và thân thiện với môi trường.

Shakematic: Thiết bị lắc tự động giúp trộn mẫu nhanh chóng và đồng đều.

Spolett 1010: Dụng cụ làm sạch ống Falling Number hiệu quả và nhanh chóng.

Máy nghiền phòng thí nghiệm 120 hoặc 3100: Máy nghiền búa đạt chuẩn, lý tưởng để chuẩn bị mẫu ngũ cốc trước phân tích.

Máy in: Máy in USB nhỏ gọn giúp in kết quả ra bản cứng nhanh chóng và tiện lợi.

Thông số kỹ thuật

Nguồn điện yêu cầu: 115 hoặc 230 V, 50 hoặc 60 Hz (vui lòng xác định khi đặt hàng)

Công suất tiêu thụ: Khi gia nhiệt: 1050 VA, Khi vận hành: 500 VA

Tiêu thụ nước làm mát: 25 lít/giờ

Kích thước (Cao x Sâu x Rộng): 515 x 390 x 290 mm

Khối lượng tịnh: 19 kg

Cổng kết nối: 4 cổng USB, 1 cổng Ethernet (RJ45)

Màn hình hiển thị: Màn hình cảm ứng màu 5.7 inch