

Rapid Visco Analyser

RVA 4500

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



Starch



Extruded Foods



Formulated Foods



Finished Products

Đánh giá hiệu suất của nguyên liệu và sản phẩm hoàn chỉnh



Máy phân tích độ nhớt nhanh RVA 4500

Thiết bị RVA đo lường độ nhớt và hiệu suất của tinh bột, nguyên liệu thô, thành phần và thực phẩm thông qua cơ chế kiểm soát nhiệt độ và lực cắt. Thiết bị này cho phép đánh giá đặc tính của nguyên liệu, sản phẩm trung gian và thành phẩm, góp phần tối ưu hóa chất lượng và nâng cao hiệu suất sản xuất. Nhiệt độ và tốc độ khuấy (lực cắt) có thể được lập trình để tuân theo các phương pháp tiêu chuẩn quốc tế hoặc các quy trình tùy chỉnh theo yêu cầu. Ngoài ra, thiết bị RVA có thể được sử dụng như một mô hình nhà máy thí điểm thu nhỏ, mô phỏng chính xác các quy trình sản xuất và chế biến thực tế như gia nhiệt, làm mát và trộn. RVA 4500 kết nối với máy tính và phần mềm TCW3 để vận hành và quản lý dữ liệu, đồng thời tích hợp thư viện phương pháp cho hàng chục ứng dụng, bao gồm đánh giá hiệu suất tinh bột, hydrocolloid và mức độ hồ hóa. RVA 4500 kết hợp tốc độ, độ chính xác, tính linh hoạt và tự động hóa, trở thành công cụ độc đáo phục vụ nghiên cứu, phát triển sản phẩm, giám sát quy trình, kiểm soát và đảm bảo chất lượng. Thiết bị hỗ trợ tối ưu hóa việc sử dụng nguyên liệu, công thức sản phẩm và điều kiện chế biến. RVA 4500 cung cấp độ nhạy và độ chính xác vượt trội khi phân tích các mẫu có độ nhớt thấp, đồng thời đảm bảo dải đo rộng và linh hoạt khi đánh giá các mẫu có độ nhớt cao.

Đặc điểm & Lợi ích

Độ nhạy cao: Động cơ truyền động trực tiếp và hệ thống điều khiển tối ưu cho các mẫu có độ nhớt thấp.

Dải đo độ nhớt rộng: Hệ thống đo lường được tối ưu hóa để phân tích các mẫu có độ nhớt cao.

Biểu đồ độ nhớt nhanh: Kiểm tra hồ hóa tinh bột tiêu chuẩn chỉ trong 13 phút.

Độ bền cao: Phù hợp cho cả môi trường sản xuất và phòng thí nghiệm phân tích.

Độ chính xác truy xuất được: Kiểm tra hiệu chuẩn với các tiêu chuẩn truy xuất nguồn gốc, đáp ứng yêu cầu của ISO 9000, ISO 17025 và các hệ thống quản lý chất lượng khác.

Không sử dụng kính: An toàn cho môi trường sản xuất thực phẩm.

Chính xác: Tốc độ khuấy, tốc độ gia nhiệt và làm mát được kiểm soát chặt chẽ, đảm bảo kết quả lặp lại chính xác giữa các thiết bị RVA.

Tiêu chuẩn quốc tế: Tuân theo các phương pháp tiêu chuẩn được công nhận bởi ICC, AACCI International và các tổ chức khác.

Tính ứng dụng cao: Tùy chỉnh quy trình kiểm tra để mô phỏng điều kiện chế biến thực tế trong công nghiệp.

Tuân thủ ER/ES: Phần mềm TCW3 đáp ứng các tiêu chuẩn về Hồ sơ & Chữ ký điện tử, đảm bảo kết quả và báo cáo có thể truy xuất và bảo mật.

Ứng dụng

Phù hợp cho nghiên cứu & phát triển (R&D), thiết kế sản phẩm, sản xuất, đảm bảo chất lượng, kiểm soát chất lượng, kiểm tra nguyên liệu thô, thiết kế quy trình và kiểm soát quy trình.

Tinh bột: Kiểm tra đầy đủ quá trình hồ hóa của tinh bột tự nhiên và tinh bột biến tính bằng phương pháp tiêu chuẩn trong 13 phút.

Xay xát & làm bánh: Đánh giá chất lượng tinh bột, hoạt tính amylase, ảnh hưởng của điều kiện thời tiết đối với bánh mì, bánh ngọt, bánh quy, mì ống, mì sợi và nhiều sản phẩm khác.

Protein: Phân tích bột sữa tách béo, whey protein concentrate, protein đậu nành, gelatin.

Chất tạo gel & làm đặc: Đánh giá đặc tính tạo gel và làm đặc của hydrocolloid và các công thức phối trộn.

Ngành bia: Phân tích lúa mạch nảy mầm, điều kiện bảo quản lúa mạch, malt sấy và các nguyên liệu phụ trợ trong sản xuất bia.

Sản phẩm sữa: Kiểm soát quy trình sản xuất phô mai chế biến, khả năng nóng chảy, các món tráng miệng từ sữa, kem, sữa chua.

Thực phẩm ép đùn & nấu chín: Đánh giá quá trình hồ hóa và mức độ chín của snack, ngũ cốc ăn sáng, mì ống, mì sợi và thức ăn cho thú cưng.

Mô hình nhà máy thí điểm thu nhỏ: Kiểm tra nguyên liệu mới, công thức và điều kiện quy trình trước khi mở rộng sản xuất.

Thông số kỹ thuật

Yêu cầu nguồn điện: 240 VAC, 3,5 A, 50/60 Hz / 115 VAC, 5 A, 50/60 Hz

Kết nối: Cổng USB, cổng nối tiếp RS232.

Kích thước (Cao x Rộng x Sâu), Trọng lượng: 382 x 306 x 345 mm, 18 kg.

Dải nhiệt độ: 0 - 99,9°C.

Tốc độ gia nhiệt/làm mát: Lên đến 14°C/phút (có thể điều chỉnh liên tục).

Tiêu thụ chất làm mát: Nước, 1 lít/phút khi làm mát, áp suất 100-250 kPa. Cần chất làm mát lạnh để làm mát dưới nhiệt độ phòng.

Dải tốc độ: Điều khiển bằng máy tính, có thể điều chỉnh từ 0, 20 đến 2000 vòng/phút.

Dải đo độ nhớt: 20 - 50.000 cP ở 80 vòng/phút, 10 - 25.000 cP ở 160 vòng/phút.

Độ chính xác độ nhớt: ±2% với dầu S2000, danh định 5000 cP.