



Pantalla Táctil De Lavadora De Gluten



Elegir
lo mejor

Gluten Washer GW 3200 y Gluten Index GI 2040 con pantalla táctil son los modelos más nuevos y modernos del sistema de lavado de gluten y ofrecen muchos beneficios nuevos y características mejoradas. GW 3200 y GI 2040 son el primer sistema de lavado de gluten integrado con pantalla táctil del mundo.

Pantalla Táctil De Lavadora De Gluten **GW 3200**

- Función de pantalla táctil
- Nuevo diseño sin botones.
- Todos los comandos se pueden dar en la pantalla
- Cumple con los estándares mundiales oficiales (AACC No: 38-52, ICC No: 155 y 158, 137/1).
- Sistema automático de doble cámara.
- Contenido de gluten húmedo
- Caja de acero inoxidable. ¡Sin corrosión!
- Mide la cantidad de gluten húmedo en la harina de trigo, harina de trigo duro, sémola y gluten de trigo.
- Mide tanto el grano molido como la harina por productores, comerciantes de granos, molineros, usuarios de harina, fabricantes de gluten de trigo, fabricantes de pasta y panaderías.
- Dos métodos de prueba diferentes (harina y molienda) en el mismo sistema.
- Análisis rápido. Una prueba completa lleva menos de 7 minutos.
- Tiempo de mezcla y lavado ajustable a través del menú de ajuste en la pantalla táctil.
- Los tiempos de mezcla y lavado se pueden ajustar usando los interruptores DIP ubicados en el panel posterior
- Posibilidad de ajustar el tiempo de mezcla de 5 a 75 segundos y el tiempo de lavado de 60 a 900 segundos.
- Diseño robusto para su uso en entornos donde la recolección de granos es difícil.
- Los orificios especialmente diseñados en el panel inferior permiten que el dispositivo descargue agua en caso de daños en el tubo de la bomba de agua y los circuitos electrónicos están protegidos.
- Fácil de usar. Los operadores no técnicos pueden usar el sistema con confianza. No requiere químicos
- Separación de grano y harina en términos de la cantidad de gluten húmedo.
- Completo con todos los accesorios.

Pantalla Táctil Gluten Index **GI 3020**

- Nuevo diseño con pantalla táctil de 5", ¡el primero en el mundo!
- Muestra la velocidad de rotación real en la pantalla (6000 rpm)
- Facilidad de uso gracias a la función de pantalla táctil
- Centrifuga el gluten húmedo utilizando un método estandarizado preparado (métodos estándar ICC y AACC).
- Realiza la prueba durante 1 minuto girando a 6000 rpm.
- Se detiene automáticamente con una señal de advertencia.
- La tapa de seguridad con bloqueo proporciona un funcionamiento seguro.

Gluten Seco DG 2020

- Las unidades de calefacción y control están separadas.
- Seca gluten de trigo y muestras de harina.
- La temperatura de funcionamiento es de 150 °C.
- La temperatura se mantiene estable mediante un termostato.
- El revestimiento de teflón proporciona un secado eficaz y una fácil extracción de la muestra que se está probando.
- Deja de advertir automáticamente con una señal sonora.

Accesorios Recomendados

Molino de laboratorio HM 210 o 310

Dispensador de agua

: Molinos de martillos homologados para la preparación de cereales.

: Dispensa el agua requerida de manera fácil y precisa.

Especificaciones

	GW 3200	GI 3020	DG 2020
Requerimientos de Energía	: 110 V - 60 Hz or 220 V - 50 Hz (Especificar En Orden)	110 V - 60 Hz or 220 V-50 Hz (Especificar En Orden)	110 V - 60 Hz or 220 V-50 Hz (Especificar En Orden)
El consumo de Energía	: 185 W	90 W	1500 W
Tamaño (Ancho x Profundidad x Altura)	: 36x34x44 cm	31x31x17 cm	20x9x24 cm
Peso Neto	: 17 kg	7 kg	2 kg
Monitor	: 7" Pantalla Táctil A Color	5" Pantalla Táctil A Color	-

