



Mühlchemie

makes good flours even better

VoluMax

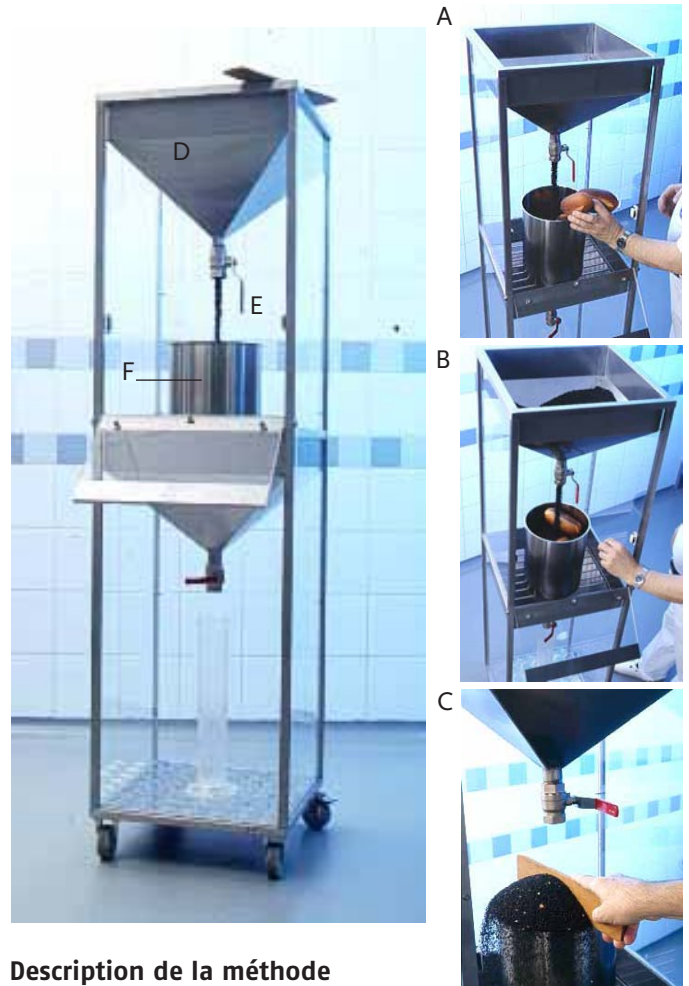
Détermination du volume des produits

Le volume des pains et gâteaux est dans bien des cas le premier critère de la décision d'achat du consommateur, avant la tendreté de la mie, le goût et la fraîcheur. Voilà pourquoi son optimisation – via celle des procédés et l'incorporation d'additifs – ainsi que sa détermination exacte revêtent une grande importance pour les secteurs du développement produits et de la production.

Ayant de longues années d'expérience dans le domaine de l'optimisation du rendement en volume pour les applications les plus diverses, nous avons mis au point le VoluMax, un appareillage très simple qui répond à de multiples exigences :

- Manipulation rapide et sûre
- Bonne reproductibilité des résultats
- Possibilité de mesure du volume de produits très différents
- Facilité de transport
- Design esthétique
- Facilité de nettoyage de l'appareillage
- Entretien minimal : peu de pièces mobiles et pas de composants électriques ni électroniques
- Technique robuste
- Rapidité d'exécution des réparations avec des moyens très simples.

La version standard convient pour des produits de pratiquement toutes les formes jusqu'à une dimension de 28 x 20 cm et un volume d'environ 5 litres. L'utilisation d'autres vases permet de repousser facilement ces limites. Un étalonnage externe des vases n'est pas nécessaire. Suivant le volume du produit examiné, une mesure prend environ 2 minutes.



Description de la méthode

Étalonnage (une fois par jour)

Remplir le vase (A) de matière spéciale (B), racler avec la plaque (C) la matière qui dépasse et la mettre de côté. Elle ne sera plus utilisée de la journée.

Mesure

- Après l'étalonnage, introduire la matière spéciale dans la trémie (D).
- Placer l'éprouvette (F) sous le dispositif.
- Mettre le produit dans le vase (A) de manière à ce qu'il ne soit plus visible, le couper en morceaux si besoin est.
- Placer le vase dans l'appareil.
- Ouvrir le robinet (E) et laisser toute la matière s'écouler.
- Racler celle qui dépasse à l'aide de la plaque (C).
- Lire le volume sur l'éprouvette (F).
- Vider le vase et l'éprouvette dans la trémie.