

L'ANALYSEUR RAPIDE DE VISCOSITÉ

LE RVA-4

LA VISCOSITÉ

MESURER

DOMAINE ALIMENTAIRE

OBTENIR LE BON RÉSULTAT
A CHAQUE CONTRÔLE
AVEC LE RVA.



RVA-4 équipé du logiciel Thermoline pour Windows

Référence : 100943

SPÉCIFICATIONS :

H x L x P: 430 x 280 x 300 mm

Poids : 22 kgs

Gamme de température: 0 - 99,9°C (1)

Précision de mesure: +/-0,3°C à 25°C

Viscosité de chauffage/refroidissement: jusqu'à 14°C/min

Viscosité de rotation du moteur: contrôlée par le logiciel

10 - 2000 tr/min

Précision de la vitesse de rotation : +/- 1% à 160 tr/min

50 - 50.000 cP à 80 tr/min

Précision de la mesure de viscosité : +/- 3% avec huile de référence S2000

Nominale à 5000 cP

8 (ROM) (2)

Affichage : digital, 4 x 20 caractères

- LCD

Alimentation : 240 VAC, 3,5A, 50/60 Hz

Port de communication : série RS232, 9 broches

Conformité CE : Oui

Matériel fabriqué en Australie

(1)

Circuit de refroidissement : eau distillée, l/min, 210kpa. L'utilisation d'un bain cryothermostaté est nécessaire pour des températures inférieures à l'ambiante.

(2)

Modifiable avec le logiciel Thermoline pour Windows.

Newport Scientific Pty Ltd se réserve le droit de modifier les spécifications sans préavis.

Protégé par l'un ou plusieurs brevets suivants : 587273, 1281915, 0233923, 4879897

Unit 1, 2 Apollo Street, Warriewood NSW 2102 Australie

Tel: +61 (02) 9979 6992 Fax: +61 (02) 9979 6993

Email: support@newport.com.au Homepage: www.newport.com.au

Rapide
Courbe complète de viscosité
en 13 minutes.

Applications dédiées
Méthodes de routine spécifiques
pour les contrôles de fabrication.

Robuste
Conçu pour une utilisation en usine
et au laboratoire.

Pas de verre
Conforme aux normes de sécurité
alimentaire dans les zones de production.

Précis
Résultats répétables grâce à la précision
de la vitesse de rotation du moteur,
des systèmes de chauffage et de
refroidissement.

Simple d'emploi
La mémorisation des tests de routine
minimise les risques d'erreur.

Trababilité
Standards pour l'étalonnage de l'appareil.
Satisfaisants pour répondre aux exigences
ISO9000, et autres systèmes Qualité.

Newport Scientific:

**Produit une gamme d'appareils répondant aux
besoins des Laboratoires, des Usines, et des
Organismes Stockeurs**

L'analyseur de viscosité Newport Scientific, le Rapid Visco Analyser (RVA),
a révolutionné les contrôles de viscosité des produits amyliques. Aujourd'hui,
l'utilisation du RVA est largement répandue, grâce au réseau international de
distributeurs unissant leurs efforts pour offrir un support de qualité.

Le RVA fait maintenant parti des appareils référencés par les organismes
professionnels tels que l'AACC (American Association of Cereal Chemists)
aux Etats-Unis, l'ICC (Association Internationale des Sciences et Technologies
Céréalières) en Europe, et le RACI (Royal Australian Chemical Institut) en
Australie.

Newport Scientific concentre ses efforts dans son programme de Recherche
et Développement, pour développer et produire des matériels répondant chaque
jour un peu mieux à vos besoins de contrôle en laboratoire, en unité de
production, ou bien à proximité du silo de stockage des grains.



L'ANALYSEUR RAPIDE



MESURER VISCOSITÉ

DOMAINE ALIMENTAIRE

OBTENIR LE BON RÉSULTAT A CHAQUE CONTRÔLE

AVEC LE RVA.

RVA-4: Le viscosimètre conçu en fonction de vos besoins

La conception du viscosimètre RVA-4 est le résultat des échanges entre Newport Scientific et les utilisateurs du RVA. Le RVA-4 est idéal pour répondre aux besoins, de recherche et développement de produits, de production, d'assurance qualité, de contrôles de routine, de test des matières premières, d'optimisation dans l'utilisation de l'outil de fabrication.

La possibilité d'utiliser différentes forces de cisaillement vous permet d'explorer de manière très large les propriétés rhéologiques de vos matières. Le paramétrage des temps de chauffe et de refroidissement, dédiés à vos applications, vous informe sur les performances réelles de vos produits.

Pour mettre en valeur les capacités de cet appareil, le logiciel Thermocline pour Windows vous permet de paramétrer et de mémoriser des méthodes de routine qui incluent les spécifications précises par l'opérateur, c'est à dire des tests avec différentes forces de cisaillement, les paliers de température, et l'interprétation de la courbe obtenue en fonction des paramètres d'analyse qui vous sont spécifiques. Vous pouvez imprimer les graphes, le rapport d'analyse, ou bien sauvegarder les données sous format ASCII, pour leur exploitation avec d'autres logiciels.

Une automatisation poussée, la protection des fonctions et paramètres du logiciel par un mot de passe, une mise en route, préparation d'échantillon, et validation de routine simples vous assurent des résultats précis, reproductibles, et fiables.

Amidon...

« Si vous êtes sérieux lorsque vous parlez d'amidon, il y a seulement le "RapidVisco Analyser" ». Un test complet en 13 minutes, que ce soit des amidons natifs ou modifiés.

Industries Céréalières

Qualité de l'amidon, du gluten, activité amyliasique, amidon endommagé.

Grains, Tubercules,

Blé, Maïs, Riz, Sorgho, Pomme de terre, Tapioca, Patate douce, Maranta, Sagou.

Malterie, Brasserie...

Orge de brasserie, Orge stocké, Malt, et autres ingrédients de brasserie.

Aliments extrudés...

Degré de cuisson dans les snacks, céréales pour petit-déjeuner, Aliments pour animaux et aquaculture.

Qualité des protéines...

Gluten de blé, Poudre de lait écrémé, Concentrés protéiques, Protéines de soja.

Pâtes alimentaires...

Pâtes alimentaires à base de blé dur, Nouilles asiatiques.



DE VISCOSITÉ
LE RVA-4