

Tenderometer mit digitaler anzeige

Modell 4011



Messung der Härte und Reife von frischen oder verbrühten Hülsenfrüchten, Erbsen, Kartoffeln, Bohnen und Saubohnen

Zweck

Das Tenderometer ermöglicht extrem präzise Vergleichsmessungen der Härte und des Reifungsgrades von frischen und gebrühten Produkten, im Besonderen für Erbsen, Bohnen, Saubohnen und generell für Hülsenfrüchte; für letztere dient der Reifungsgrad auch zur Bestimmung des Ursprungpreises, aber auch Kartoffeln, Erdbeeren und Obstwürfel im Allgemeinen.

Ausführung

Das Gerät besteht vorwiegend aus rostfreiem Stahl, die elektronische Kontrolleinheit mit Mikroprozessor befindet sich zum optimalen Schutz in einem komplett geschlossenen Gehäuse. Das derart gestaltete Kontrollsystem ist daher für eventuelle Reparaturen leicht zu entnehmen.

Funktion

Das zu untersuchende Produkt wird vom Bediener in das Innere der Messzelle des Tenderometers eingebracht, wo eine Serie von rotierenden Messern von einem Elektromotor angetrieben werden. Während des Schnittvorganges wird

die auf ein Reaktionssystem, bestehend aus einer Gruppe von statischen Messern, ausgeübte Kraft von einem Präzisionsmeßgerät ermittelt. Von hier aus wird das erhaltene Signal an ein Mikroprozessor-Kontrollsystem gesendet, das die endgültigen Werte in Tenderometer-Graden auf Flüssigkristall-Display anzeigt und gleichzeitig die Daten an den lokalen Drucker und eventuell an einen Außencomputer sendet.

Auf dem Display und dem Kontrollabschnitt des Druckers kann sowohl der absolute Wert der laufenden Probenahme als auch der arithmetische Mittelwert der zuletzt ausgeführten Proben (bis zu 20) angegeben werden.

Vorteile / Eigenschaften

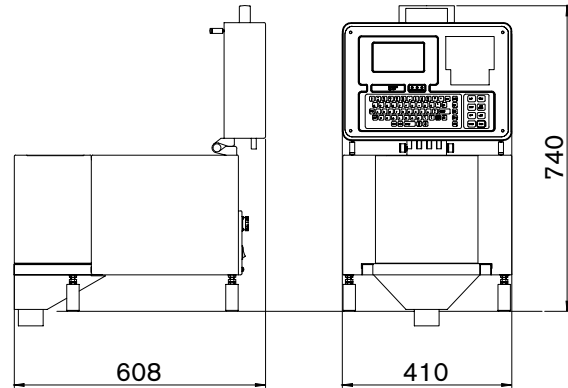
- Hohe Präzision und Wiederholbarkeit durch:
 - Die rotierende, großzügig bemessene Ladezelle, die bereits bei den vorhergehenden Tenderometer-Modellen, darunter auch das bekannte Tenderometer für Erbsen FMC 3384
 - Das elektronische extrem zuverlässige Kontrollsystem mit digitalem Grafikdisplay und dazugehörigem Drucker
 - Meßsystem, frei von mechanischen Reibungen

- Erhöhte Arbeitsleistung: bis zu 40 Proben/Stunde
- Extrem leichte Wiederherstellung der ursprünglichen Eichwerte
- Doppeltes CIP-System, durch Mikroprozessor kontrolliert
- Funktion des arithmetischen Mittelwertes bis zu den letzten 20 Ergebnissen

- Möglichkeit zur Anzeige und Ausdruck des Lieferanten-Codes und der Produktsorte
- Schnittstelle-USB zur Datenübertragung an einen Außencomputer
- Optional - Kit Schnittstelle-Bluetooth.

RICHTWERTE

ÖFFNUNG DES SPEISETRICHTERS	107x130 mm
BETRIEBSTEMPERATUR	+4° ÷ +40°C
LADEKAPAZITÄT	0,3 dm ³
MESSRANGE	30 bis 300 Tenderometer-Grade
ABLESEGENAUIGKEIT	±0,5 %
BETRIEBSKAPAZITÄT	bis zu 40 Proben/Stunde
STROMVERBRAUCH	0,4 kW
WASSERVERBRAUCH	ca. 50 l/h bei Netzdruck
SPEDITIONSGEWICHT	100 Kg



COUNT ON JBT TO HELP PROTECT YOUR INVESTMENT

JBT's greatest value in PRoCARE® services comes from preventing unexpected costs through smart, purposeful, and timely maintenance based on unmatched knowledge and expertise. PRoCARE service packages are offered as a maintenance agreement in various service levels, depending on your production and cost management requirements.



JBT DIVERSIFIED FOOD & HEALTH

FRESH PRODUCE TECHNOLOGIES | FRESH-CUT, ROBOTICS, STEAMING | FRUIT AND VEGETABLE PROCESSING | SECONDARY PROCESSING | ASEPTIC SYSTEMS | FILLING AND CLOSING | IN-CONTAINER STERILIZING | TRAY SEALING | SECONDARY PACKAGING | HIGH-PRESSURE PROCESSING | POWDER PROCESSING | TUNA PROCESSING

OUR BRANDS



Europe

John Bean Technologies SpA
Via Mantova 63/A
43122 Parma
Italy
Phone: +39 0521 908 411
Fax: +39 0521 460 897

John Bean Technologies NV
Breedstraat 3
9100 Sint-Niklaas
Belgium
Phone: +32 3 780 1211
Fax: +32 3 777 7955

North America

John Bean Technologies Corporation
2300 Industrial Avenue
Madera CA 93639
USA
Phone: +1 559 661 3200
Fax: +1 559 661 3156

Asia Pacific

John Bean Technologies (Shanghai) Co., Ltd.
Room 1908, Hongwell International Plaza,
1600 West Zhongshan Road,
Xuhui District, Shanghai 200235,
PRC
Phone: +86 21 3339 1588
Fax: +86 21 3339 1599
infoasia-jbtfoodtech@jbt.com

Latin America

JBT de México S de RL de CV
Camino Real a San Andrés Cholula No. 2612
Col. San Bernardino Tlaxcalancingo
72820 San Andrés Cholula, Puebla
México
Phone: +52 222 329 4902
Fax: +52 222 329 4903



We're with you, right down the line.™

hello@jbt.com | jbt.com

