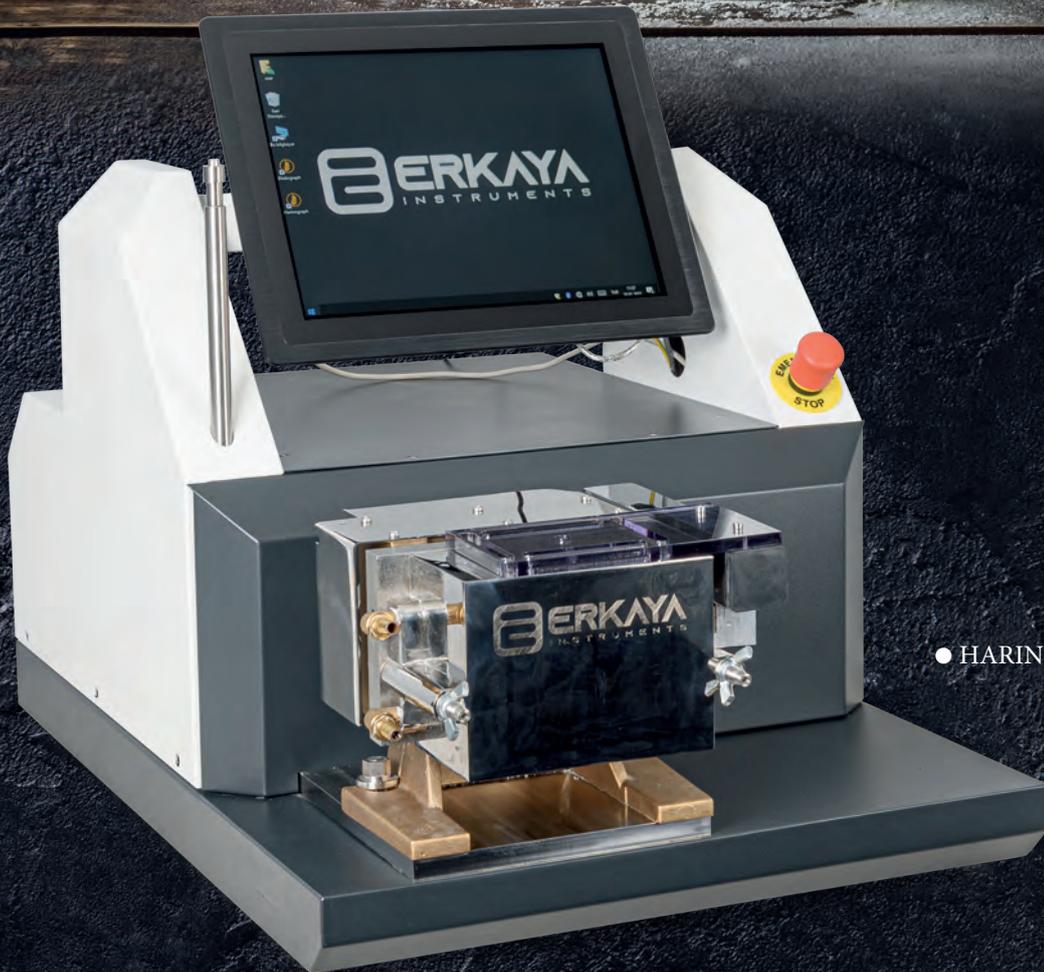


MUCHO MÁS ALLÁ DE LO ORDINARIO



[www.erkayagida.com.tr](http://www.erkayagida.com.tr)

● HARINÓGRAFO H1

**Para el análisis reológico de la masa y la medición de la calidad de la harina**

**ERKAYA**  
INSTRUMENTS

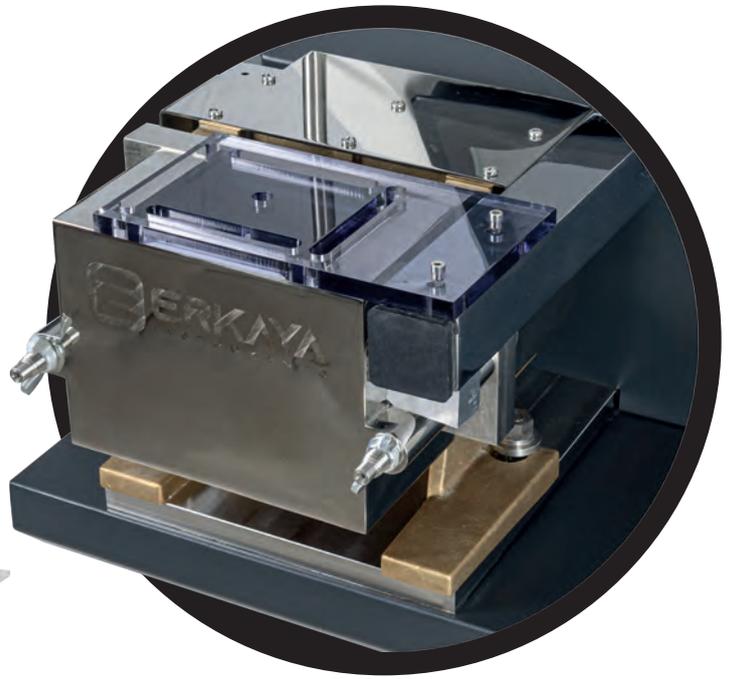
# HARINÓGRAFO HI

## Métodos normalizados para determinar la calidad de la harina y la masa

El harinógrafo es un dispositivo de control de calidad que se utiliza para determinar la absorción de agua y las propiedades de mezcla para obtener una masa con una consistencia determinada a partir de la harina. El dispositivo Harinograph de la marca Erkaya se ha convertido en uno de los destacados en esta categoría por su facilidad de uso, fiabilidad y repetibilidad de sus resultados.

Harinograph HI consta de 1 unidad de control de velocidad y 1 unidad de mezcla. La determinación fiable y reproducible de la calidad y de las propiedades de transformación de la harina tiene una gran importancia para todas las instalaciones que trabajan con harina. De este modo, las industrias harineras que producen pan, galletas, pasta, etc. pueden obtener un único tipo de producto.





## ALTA TECNOLOGÍA

### El Harinograph HI se le presenta con un ordenador integrado;

- ▶ Gestione todos los análisis desde una única pantalla táctil.
- ▶ Archivo para los resultados de los análisis.
- ▶ Opción de impresión de los resultados.
- ▶ Puede ajustar la velocidad del mezclador; Reducción del tiempo de prueba y/o aumento de la intensidad de mezcla con velocidad variable (0 - 200 1/min).

### Principio

- ▶ La suspensión de harina y agua se introduce en la unidad de mezcla calentada, que se somete a un esfuerzo mecánico creado por la rotación de las palas de la mezcladora controladas por un motor. En función de la viscosidad de la masa, la resistencia que ésta opone a las palas hace que el motor se desvíe en sentido contrario. Esta desviación se mide en forma de par y se registra y representa gráficamente en línea en función del tiempo.

### Areas of Application

- ▶ Medición de la capacidad de absorción de agua de la harina (Hay 3 factores importantes que afectan a la absorción de agua de la harina: 1. Cantidad y calidad de la proteína 2. Cantidad de almidón dañado 3. Tamaño de las partículas de la harina. Tamaño de las partículas de la harina).
- ▶ Determinación de las propiedades reológicas de la masa.
- ▶ Evaluación de las mezclas y de la producción en el molino



## El harinograma muestra las siguientes propiedades de la harina

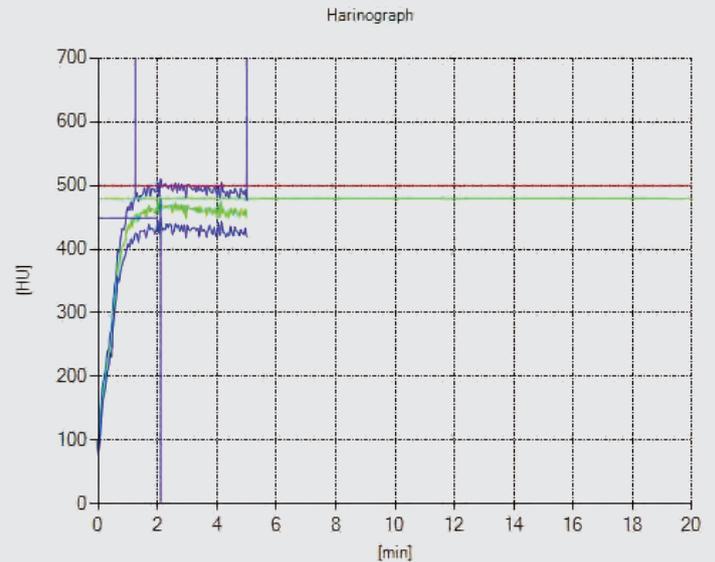
- ▶ Capacidad de absorción de agua. Tiempo
- ▶ de desarrollo de la masa
- ▶ Estabilidad
- ▶ Grado de ablandamiento
- ▶ Número de calidad harinográfica (HQN)

### Especificaciones técnicas

Máx. Par	20 Nm
Velocidad / Perfiles de	0 - 200 min-1
Conexión a la red	220 V; 50/60 Hz + N + PE; 5,2 A
Interfaze	1x conexión ethernet; WiFi 1x conexión HDMI 4x conexiones USB 2x puerto RS232
Dimensiones (W x H x D)	90*70*57 cm
Peso	Approx. 120 kg netos

## HARINÓGRAFO

Evaluación de la muestra	Sample 1
Método	FREE
Fecha	22.05.2023
Operador	ERKAYA
Mezclador	296
Velocidad	63
Humedad	12.7
Consistencia	479.0
Absorción de agua	59.4
Humedad	12.7
Consistencia	479.0 with
Absorción de agua	59.4
Absorción de agua	58.9 (500HU)
Tiempo de desarrollo	57.3 (14 M.)
Estabilidad	2.1 3.8
Grado de ablandamiento (10 min después del inicio)	<input type="radio"/>
Grado de ablandamiento (12 min después del inicio)	<input type="radio"/>
Número de calidad Harinograph	29
Observaciones	



### CONTACT US:



T. +90 312 395 2986  
F. +90 312 395 0878



export@erkayagida.com.tr



ASO 2-3. OSB 2024. Cadde  
Sincan/Ankara