

Brabender®



Método AACC n° 26-50
Versión especial para
trigo duro

Quadrumat® Junior

Molino de laboratorio de precisión
para muestras de harina similares a
las procedentes de la producción



90
YEARS
MADE IN GERMANY

Calidad que se mide.

Quadrumat® Junior



El **Quadrumat® Junior Brabender®** es un molino de laboratorio universal de rodillos de precisión para la molienda de grano para su análisis posterior.

Características especiales:

- Una elevada precisión
- Una elevada capacidad
- Disposición de rodillos fijos para una vida útil muy larga
- Manejo fácil
- Completo con sistema aspirador

Para molienda de:

- Trigo
- Escanda / espelta
- Centeno
- Arroz
- Cebada

Para ensayos estándar Amilógrafo®, Farinógrafo®, Extensógrafo® y Falling Number.

Molino Quadrumat® Junior para sémola

Hay disponible una versión modificada del **Quadrumat® Junior** con rodillos y brechas de rodillos modificados y otro tamiz para moler el trigo duro a sémola.

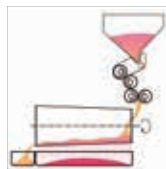
Flujo de materiales

Desde la tolva, la muestra de grano preparado va por una puerta de alimentación ajustable sobre el rodillo de alimentación al primer par de rodillos de trituración y, desde allí, sin tamizado intermedio, al segundo par de rodillos de trituración. El segundo rodillo de la primera unidad de rodillos de trituración funciona como el primer rodillo de la segunda unidad de rodillos de trituración. Luego, el material va directamente a la "sección de reducción de molienda". Aquí, el segundo rodillo del segundo cabezal de trituración actúa contra el rodillo corrugado fino de la sección de reducción de molienda.

El proceso de molienda cerrado con diámetros de rodillos extremadamente pequeños y la zona de molienda resultante breve, junto con el efecto de auto-molienda de las partículas de grano entre sí, asegura una separación máxima entre endosperma y exosperma. El corto proceso de molienda, correspondiente a la elasticidad del salvado, evita el fraccionamiento del mismo.

Después de haber pasado por el último par de rodillos, el material cae dentro del tamiz redondo. El control automático de la velocidad circunferencial del tamiz proporciona un óptimo efecto de auto-limpieza incluso durante su ejecución continua. La harina tamizada cae en un cajón de harina, el salvado se recoge en un cajón para salvado bajo la salida del tamiz.

Obtenga harinas casi iguales a las producidas de forma comercial en contenido de ceniza, rendimiento y calidad de horneado - el proceso de molienda de varias fases solo necesita un solo paso.



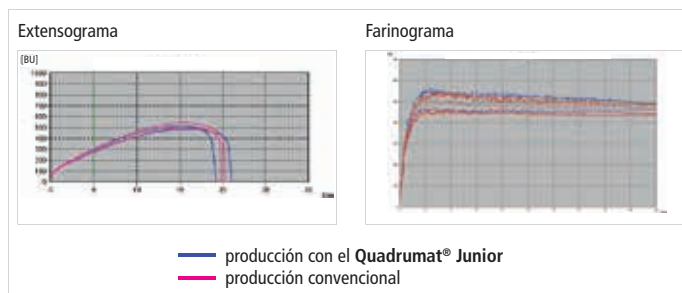
Esquema del **Quadrumat® Junior**



Brabender® GmbH & Co. KG

Kulturstr. 51-55
47055 Duisburgo - Alemania
Teléfono: +49 203 7788-0
food-sales@brabender.com
www.brabender.com

Comparación de dos harinas



Quadrumat® Junior	
Caudal	500 gr en aprox. 5 min.
Humedad máx.	15 - 17 %
Rendimiento	60 - 75 %
Ceniza	0,5 - 0,7 % sobre base seca
Alimentación eléctrica	3 x 400 V; 50/60 Hz + N + PE; 1,3 A 3 x 230 V; 50/60 Hz + PE; 2,2 A
Dimensiones (An. x Alt. x Pr.)	615 x 700 x 520 mm
Peso	aprox. 70 kg netos

Cepilladora de salvado

Si el contenido en ceniza y el rendimiento de su muestra de cereal no cumplen con las especificaciones requeridas, la cepilladora de salvado separa con cuidado las partículas de harina que siguen adheridas al salvado.

Aumente el rendimiento obtenido con su **Quadrumat® Junior** en un 10 % y acerque más el contenido de ceniza de su muestra al de las harinas comerciales.

La cepilladora de salvado puede usarse también para ajustar con exactitud la harina producida a un cierto tipo y obtener harinas que sean exactamente iguales a las que se producen en la molienda industrial para realizar declaraciones fiables sobre la calidad de la harina.

Las ventajas son:

- Mayor rendimiento
- Mayor contenido de ceniza



Tecnosa

Tecnosa Nuevas Tecnologías S. A.

Roses, 99-101
ES-08980 Sant Feliu de Llobregat, Barcelona
Telf.: +34 93 4734676
Fax: +34 93 4732567
tecnosa@tecnosa.es
www.tecnosa.es



Representantes Brabender® en todo el mundo.
© 2015 Brabender® GmbH & Co. KG

Todas las marcas están registradas.
Sujeto a cambios de diseño y modificaciones técnicas sin previo aviso.