



TU Тендерометр

Зрілість гороху

Система вимірювання TR

www.foodtechcorp.com

TU Тендерометр

Система вимірювання зрілості гороху TR

Точно та легко вимірюйте ступінь зрілості, якість та контролюйте текстуру гороху від виробника до роздрібного продавця.

Розроблений виключно для гороху тендерометр моделі TU компанії Food Technology Corporation (FTC) є галузевим стандартом для вимірювання зрілості свіжого гороху.

Доведено, що це сама надійна, точна і безвідмовна система, коли-небудь створена для оцінки якості гороху в процесі виробництва "від поля до столу".

Точне сортування по TR забезпечує спільну точку відліку між виробником та переробником продукції ►

Оцінка

AA	TR ≤ 105
A	TR 106-115
B	TR 116-125
C	TR 126-135
D	TR 136-145
DD	TR > 145

Зелений горошок

"Premium garden 150"
"Garden, non-150"
Кейтеринг
Оцінка вартості



Переваги



Прибуток та економія

Компанії з переробки гороху в усьому світі використовують тендерометр моделі TU для визначення дати збирання, сортування прийому протягом короткого 150-хвилинного проміжку часу і контролю текстури під час зберігання.

Коли на кону стоїть прибуток, відхилення від стандарту на один-два бали може коштувати дуже дорого.



Контрольований та оптимізований процес

Точні виміри TR (показань тендерометра) можуть заощадити великі суми грошей для середніх та великих переробних підприємств. Це може швидко окупити початкові інвестиції за рахунок більш точного сортування гороху.



Міцний, витривалий та надійний

Розроблена для роботи в суворих умовах бризкозахисна модель TU працюватиме в заводських умовах за мінімального обслуговування.

Системи управління текстурою FTC перебувають у безперервній експлуатації за умов цілодобового виробництва вже понад 50 років.



Простий у використанні

Тендерометр простий у експлуатації з мінімальним навчанням.

Просто завантажте горох, закрийте захисні дверцята та натисніть СТАРТ. Система протестує зразок та покаже результат TR на цифровому дисплеї безпосередньо у тендерометричних одиницях.

Розуміння зрілості врожаю і точності цього виміру є ключем до того, щоб залишатися на крок попереду врожаю і знати, коли можна переходити від цінного до преміального продукту. Пристрої TU дають нам можливість працювати з більш суворими припущеннями, що, у свою чергу, може вплинути на кінцевий сорт продукції та прибутковість. Пристрої добре сконструйовані, дуже невибагливі в обслуговуванні та супроводжуються надійною службою підтримки.

Колвен Вілсон, технічний менеджер,
Eyemouth Freezers Ltd.



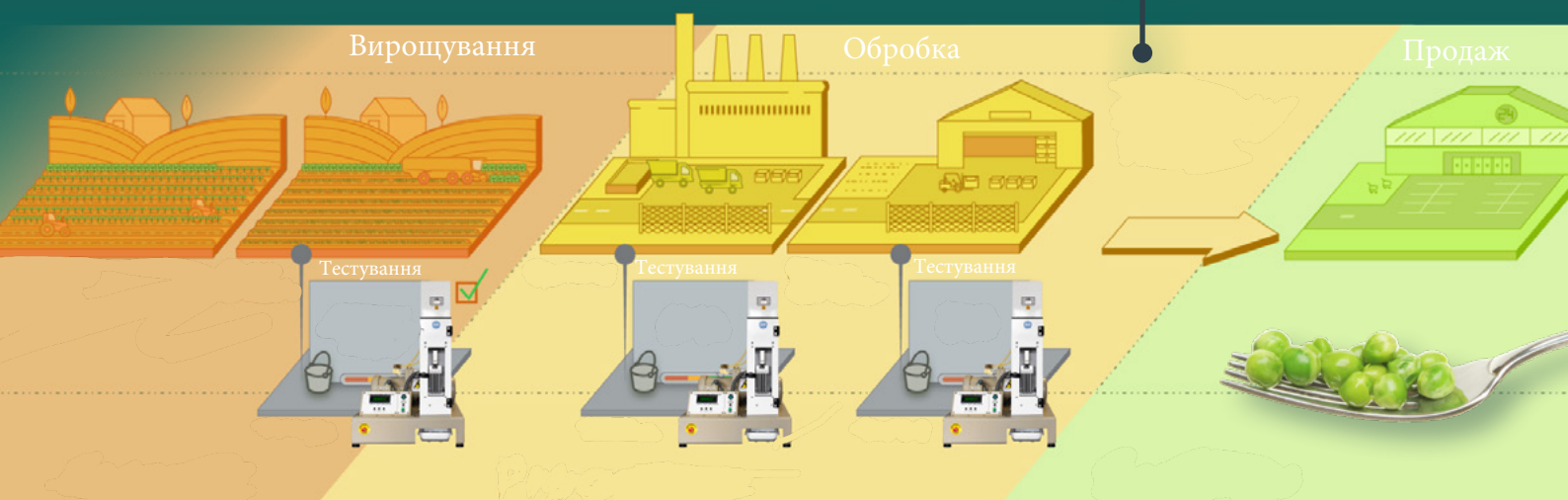
Тендерометр FTC TU у процесі виробництва гороху

Всього за кілька днів горох, що дозріває, може подвоїти свою вагу, але втратити ніжність. Для максимізації врожаю необхідно визначити момент збирання врожаю. Вимірювання TR на місці дозволяє визначити цей момент з упевненістю.

Безперервна оцінка ступеня зрілості при надходженні дозволяє досягти бажаного проміжку часу від збирання до заморожування

Контроль ніжності замороженого гороху в процесі зберігання дає додаткову впевненість в продукті, який постачається у роздрібну торгівлю.

Горох вищого сорту, як правило, повинен бути зібраний і оброблений протягом 150 хвилин, що включає оцінку по TR ▼



Вимірювання значення TR гороху

Тендерометр TU наймовірно простий у використанні, забезпечуючи повторюваність та відтворюваність вимірів усіма користувачами на всіх підприємствах. Просто заповніть камеру для тестування зразком гороху, завантажте в TU, натисніть кнопку запуску і запишіть значення, що відображається.



Крок
01

Заповнення



Крок
02

Завантаження



Крок
03

Налаштування



Крок
04

Старт



Крок
05

Вимірювання



Крок
06

Запис



Крок
07

Розвантаження



Крок
08

Повтор

▲ Просте, безпечне та швидке вимірювання ніжності гороху у будь-якій точці виробничого процесу

Особливості

Автоматичний розрахунок

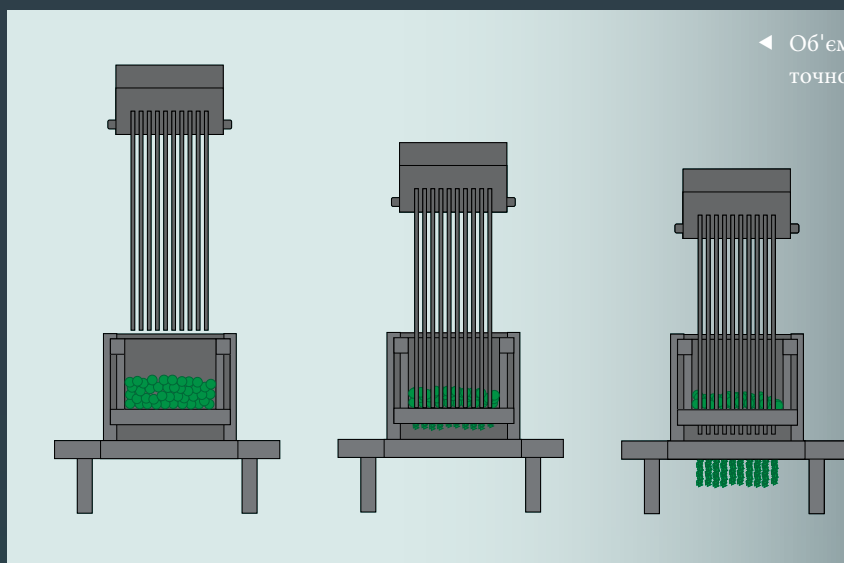
За допомогою функції "Auto Cycle" (Автоматичний цикл), натиснувши одну кнопку, тендерометр буде автоматично розраховувати та оновлювати "пікові", чи самі високі показники сили, отримані під час випробування. Встановіть параметр "PEAK" та натисніть "START".

Стандартне обладнання

Тендерометр TU постачається в комплекті зі стандартним у галузі випробувальним блоком Крамера CS-1 для випробування на зріз та датчиком FTA-TU, які в парі відкалібровані на заводі для вимірювання м'якості свіжого гороху.



Випробувальний блок Крамера CS-1



◀ Об'ємний зразок гороху стискається та розривається, точно імітуючи механізм відкушування та жування.



Блок Крамера був розроблений компанією FTC і є загально визнаним універсальним стандартом для об'єктивного вимірювання відносної ніжності, м'якості та аналогічних смакових властивостей більшості продуктів харчування завдяки комбінованій дії стиснення та зсуву. Випробувальний блок дає послідовні та надійні результати виміру текстури сипучих продуктів шляхом механічного усереднення по всьому зразку продукту.

Заводське калібрування для точності сортування гороху TR

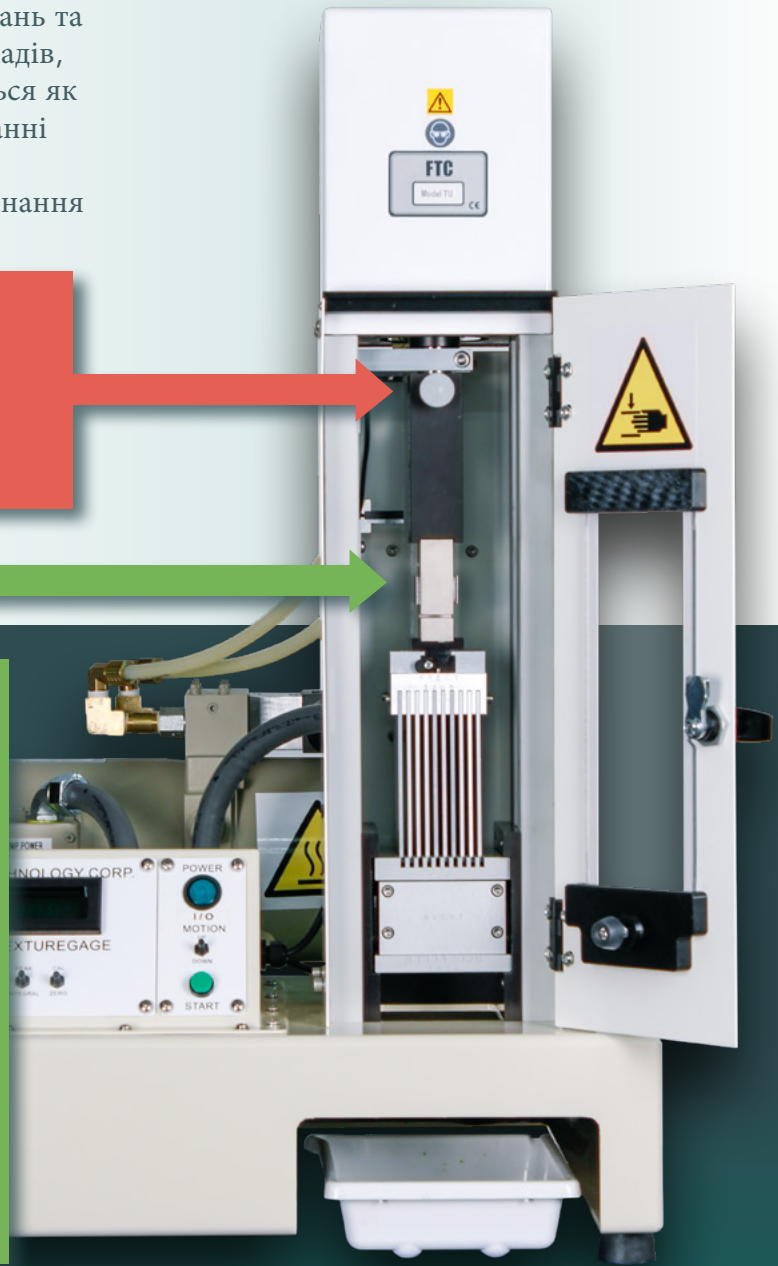
Для досягнення максимальної точності вимірювань та повторюваності показань тензіометричних приладів, випробувальний блок та тензодатчик калібруються як пара. Для підтримки такої точності при сортуванні гороху ми пропонуємо послугу щорічного калібрування; просто надішліть нам ваше обладнання до початку горохового сезону.



Будь ласка, збережіть
монтажний штифт!
НЕ надсилайте до
FTC



Будь ласка,
надішліть датчик
навантаження та
датчик зрізу в FTC
для калібрування



FOOD TECHNOLOGY CORP. VIRGINIA, USA	
MODEL NO.	FTA-TU
SERIAL NO.	
CAL. NO.	
POWER	
USE WITH	
DATE	



▲ Калібрувальна етикетка встановлює відповідність між датчиком навантаження TU та випробувальним блоком за серійним номером

Характеристики системи

ТЕНДЕРОМЕТР FTS TU		
Номінальна потужність	Понад 300 одиниць тендерометра	
ШВИДКІСТЬ		
Обведення (зверху вниз)	30 секунд за замовчуванням або заводські налаштування відповідно до ваших специфікацій, якщо потрібно	
РОЗМІРИ		
Висота, ширина, глибина	915 мм (36"), 610 мм (24"), 610 мм (24")	
Вага	73 кг (160 фунтів). Необхідно використовувати стійкий робочий стіл, здатний витримати вагу системи	
ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННЯ		
	UK/EU	US
Напруга	230 В ас, 50/60 Гц	115 В ас, 50/60 Гц
Номинал запобіжника	Картриджний запобіжник 10А (Т) 20 мм x 5 мм, утримувач запобіжника для встановлення на панель із класом захисту IP67	
Потужність генератора (для портативного використання)	3 кВА мінімум	
ДАТЧИКИ НАВАНТАЖЕННЯ / ПЕРЕТВОРЮВАЧІ ЗУСИЛЛЯ		
Сумісні моделі	FTA-TU, FTA-3000*, FTA-1000*, FTA-500*, FTA-250*, FTA-100*, FTA-50*, FTA-30* та метричні еквіваленти (суфікс 'M')	
НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ		
Робоча температура, відносна вологість	5 °C - 40 °C, 30 % - 80 % відносної вологості, без конденсації вологи	
ПОСТАЧАЄТЬСЯ В СТАНДАРТНІЙ КОМПЛЕКТАЦІЇ		
Тензодатчик FTA-TU		
Датчик CS-1-TU		
Сертифікат калібрування		
Посібник з експлуатації та встановлення		
ОПЦІЇ		
Є інші випробувальні датчики вимірювання різних стандартних промислових текстур**.		
Інтегральна функція - обчислює роботу, виконану над зразком, або "площу під кривою", що застосовується для вимірювань не за TU		

* Тензодатчик FTA-TU відкалібрований спеціально для визначення ніжності гороху та показує показання безпосередньо в одиницях TU. На тендерометрі можна встановити інші англійські або метричні тензодатчики для відображення результатів вимірювання навантаження в фунтах сили або Ньютонах; робочі вимірювання відображаються у дюймах/фунтах або Джоулях. Для оптимізації точності вибирайте тензодатчик з номінальною потужністю, близькою до пікового зусилля, яке потрібно виміряти.

** Випробувальні датчики FTS використовуються в усьому світі для визначення текстурних характеристик продуктів, починаючи від бобових, фруктів та овочів та закінчуючи зерном, м'ясним фаршем та кормами для домашніх тварин. Твердість, соковитість, консистенція та властивості при розрізанні можуть бути виміряні на моделі TU при використанні відповідної комбінації навантажувального елемента та випробувального датчика. Зв'яжіться з нами, щоб дізнатися ваші точні вимоги до застосування.

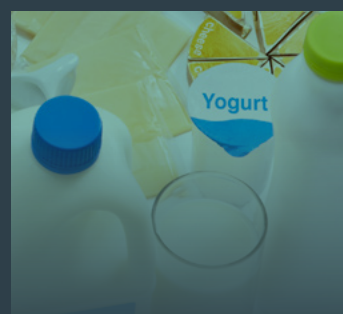
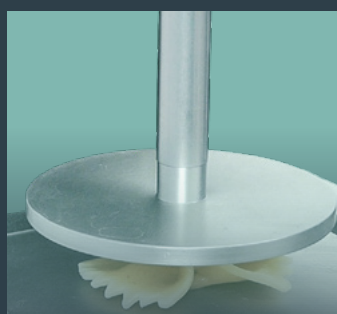
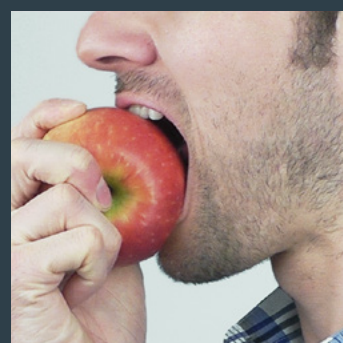
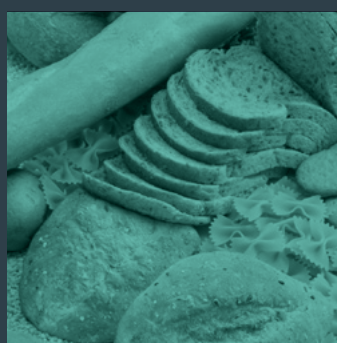
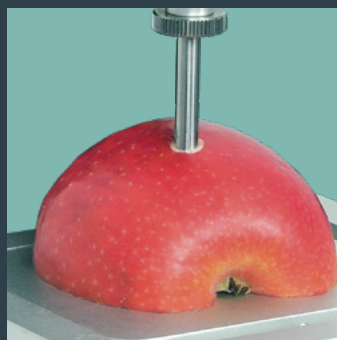
▲ Датчик Крамера може вимірювати пружність багатьох харчових продуктів.

В наявності тестові датчики для проведення інших вимірювань текстури ►

Корпорація Food Technology

світовий лідер у галузі доступних рішень для аналізу текстури

Заснована в 1966 році, корпорація Food Technology є найбільшим у галузі постачальником систем вимірювання якості текстури. Маючи більш ніж 50-річний досвід роботи на базі революційного пресу Kramer Shear, наша компанія може запропонувати системи для польових, заводських та лабораторних випробувань. Наш великий досвід практичних вимірювань текстури харчових продуктів у поєднанні з економічно ефективними рішеннями робить нас ідеальним партнером, щоб задовольнити ваші потреби в приладах для вимірювання текстури.

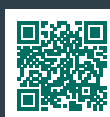


Корпорація Food Technology HQ

45921 Марієс Роуд, Приміщення 120,
Стерлінг, Вірджинія 20166, США
т: +1 703 444 1870
е: info@foodtechcorp.com

Корпорація Food Technology Британський/Європейський офіс

Н'ютон Хаус, Бізнес-парк Spring Copse,
Слінфолд, Західний Сассекс, RH13 0SZ,
Великобританія
т: +44 1403 799906
е: info@foodtechcorp.com



Корпорація Food Technology залишає за собою право змінювати технічні характеристики обладнання без попередження. E&OE

www.foodtechcorp.com