



YeastForce unschlagbar günstig & schnell

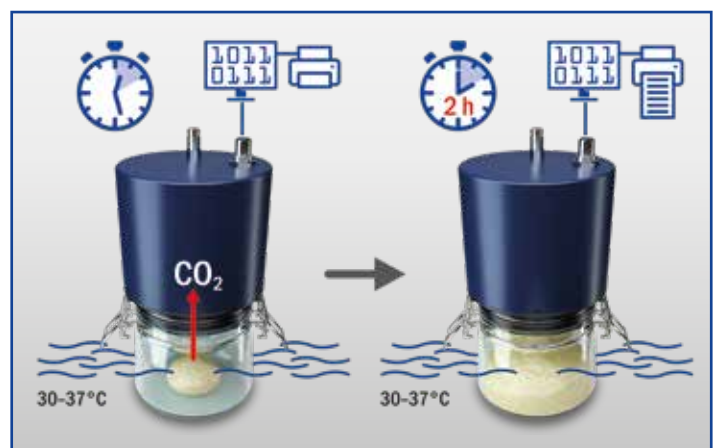


YeastForce – so einfach waren
Triebkraftbestimmungen nie

- Sensorkopf mit Druck-, Temperatur- und Gassensor
- Probengefäß aus Glas (optische Kontrolle jederzeit möglich)
- Software „YeastForce Monitor“
- Verbindungskabel

Wie funktioniert YeastForce?

Wenn es um Qualität und Produktivität von Backhefe geht, ist die Triebkraft ein kritischer Punkt. Der YeastForce beschleunigt und vereinfacht die Bestimmung der CO₂-Produktion bei der Teigreifung. Der zu testende Teig wird in das Probengefäß gegeben, der Sensorkopf des YeastForce wird aufgesetzt. Während der Reifung werden Druck-, Temperatur- und Konzentrationserhöhungen gemessen. Etwa im Sekundentakt nehmen die Sensoren Messwerte auf und geben diese nach der Berechnung im eingestellten Logging-Intervall an die Software weiter. Nach der Standardtestzeit von 2 Stunden wird ein kompletter Report mit allen Berechnungen ausgegeben. Programm-Interaktion: Vorlage auswählen, Teig einfüllen und Sensor starten.





Technische Daten – kurz & kompakt

- 3 Messkanäle: CO₂, Druck, Temperatur
- Messprinzip des CO₂ Sensors: Infrarot
- Genauigkeit: 0,2 % MBE ± 3 %
- Messbare Produktionsrate: 0-360 ml/h
- Druckbereich: 0,8-1,3 bar
- Temperaturbereich: 15-40 °C
- Datentransfer RS232
- Abmessungen des Geräts: ø 115 x 205 mm

Beispielapplikationen

- Qualitätskontrollen an Warenein- und -ausgang
- Testung neuer oder verbesserter Rezepturen
- Testung von Additiven
- Testung von Einwirkungen, wie z. B. Einfrieren auf den Teig

Software „YeastForce Monitor“

Automatische Berechnungen von:

- Produziertes Volumen
- Teigvolumen
- Gashaltfähigkeit, Reisszeitpunkt
- Anforderungen an den PC:
8 GB Ram, Betriebssystem Win7 64 bit oder neuer,
1 USB2 Port, Display ≥ 1280 x 800 px



Kundenmeinung (Großkunde aus dem Bereich Hefeherstellung):

„Nie war unsere Qualitätskontrolle einfacher. Der YeastForce ist nicht nur exakt und platzsparend, Dank der kurzen Testdauer und des automatischen Reports konnten wir unseren Durchsatz in der QC verdoppeln.“

Technische Daten

Messmethode CO ₂	zwei Wellenlängen Infrarot
Druckbereich	0,8-1,3 bar
Genauigkeit	0,2 % MBE ± 3 %
Messbereich für CO ₂	V= 0,01 ml/C = 0,005 Vol.%
Abmessungen	ø 115 x 205 mm
Temperaturbereich	15-40 °C
PC Anschluss	USB
Messbares Gasvolumen	0-360 ml/h in 500 ml Probengefäß
Messintervall	1 s (intern), Loginterval (Standard) 10 s, Zusammenfassungsintervall (Standard) 10 min
Elektrische Versorgung	12 V
Anzahl der Messkanäle	3 : CO ₂ , Druck, Temperatur
Anforderngen an den PC	8 GB Ram, Betriebssystem Win7 64 bit oder neuer, 1 USB2 Port, Display ≥ 1280 x 800 px
Software	YeastForce Monitor
Probengewicht	abhängig von Größe des Probengefäßes, Volumenverhältnis 1:10
Größe des Probengefäßes	10-mal größer als Teigprobe/Volumen