

Special grip for noodle

Model: FR-NP-25



FR-NP-25 DISPOSITIVO PER TRAZIONE IMPASTO

Dispositivo per prove di trazione sugli impasti, ideale per la determinazione della resistenza alla trazione di prodotti come fettuccine, spaghetti e noodle. Il test determina le caratteristiche di processo, l'estensibilità, l'elasticità e la viscosità dell'impasto e del glutine.

- **Per prove di trazione**
- **Per testare fettuccine, spaghetti e noodle**

Categorie: [Imada](#), [Morsetti](#), [Alimenti](#)

PRODUCT DESCRIPTION

FR-NP-25 dispositivo per prove di trazione su impasto

Dispositivo per prove di trazione sugli impasti, ideale per la determinazione della resistenza alla trazione di prodotti come fettuccine, spaghetti e noodle. Il test determina le caratteristiche di processo, l'estensibilità, l'elasticità e la viscosità dell'impasto e del glutine. Utile per migliorare il prodotto finale analizzando differenti farine e ingredienti di cottura diversi in modo da determinare la loro influenza sugli alimenti cucinati. Il dispositivo può essere usato anche per determinare le caratteristiche elastiche del chewing gum.