



FG/BEJ DISPOSITIVO DI ESTRUSIONE CREME

FG-BEJ dispositivo di estrusione ideale per testare creme, blocchi di gelato, salse, gel, minestre, purea di frutta e verdura. Si compone di una base di afferraggio universale, di un contenitore per il campione, piastre di compressione ed una prolunga che si collega direttamente alla cella di carico.

- **Carico massimo: 500N**
- **Richiede il tavolino di base**

Categorie: [Lloyd Instruments](#), [Morsetti](#), [Per prove alimenti](#)

PRODUCT DESCRIPTION

FG/BEJ dispositivo per l'estrusione di creme e blocchi di gelato

FG-BEJ dispositivo usato principalmente per testare creme, salse, gel, minestre, purea di frutta e verdura. Si compone di una base di afferraggio universale, di un contenitore per il campione, piastre di compressione da 35mm, 40mm e 45 mm ed una prolunga che si collega direttamente alla cella di carico. Prima di eseguire la prova, montare la piastra di compressione alla prolunga e collegare l'asta direttamente alla cella di carico; agganciare la base di supporto universale al tavolino della macchina ed inserire il contenitore. Muovere la traversa della macchina verso il basso in modo da inserire il disco di compressione nel contenitore così da allinearli per centrare la piastra all'interno del contenitore con uguale distanza tra il diametro esterno della piastra e il diametro interno del contenitore. Ritirare su la piastra di compressione sopra il contenitore di 10 mm. Riempire il 75% del contenitore con il campione. Il test è una prova ciclica con una escursione ad un limite e ritorno alla posizione di partenza a partire da un innesco.