



FG/MPJ TEST CONSISTENZA CONFETTURE

FG-MPJ sonda multipla per testare la consistenza di prodotti tipo marmellate, conserve, confetture che contengono elementi in pezzi, ideale per avere misurazioni più accurate e omogenee rispetto a quelli ottenuti tramite l'uso di una sonda singola.

• **Carico massimo: 500N**

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

PRODUCT DESCRIPTION

FG/MPJ
dispositivo per testare la consistenza di confetture

FG-MPJ dispositivo usato per testare la consistenza e la durezza di quei prodotti, tipo le confetture, che contengono elementi in pezzi dove una singola sonda potrebbe entrare in contatto con uno dei pezzi e quindi dare una lettura errata, mentre per ciascuna tipologia di prodotto sarebbe più indicato usare sonde configurate appunto in varie combinazioni così da soddisfare il campione da sondare.

Prodotti tipici di questo genere sono le marmellate, conserve, confetture, gelati, creme di noci e burro di arachidi. Il dispositivo si compone di 10 sonde che possono essere disposte in diverse configurazioni grazie alla base di afferraggio progettata appositamente per potersi aprire e chiudere agevolmente. Sono disponibili anche sonde con terminazioni piatte. Per eseguire la prova la sonda deve essere montata alla cella di carico e posizionata sopra il campione. Il test è una prova di compressione al limite con innesco. E' importante verificare che la configurazione della sonda rimanga la stessa per le prove comparative.