



FG/SAL DISPOSITIVO TEST FILETTI DI PESCE

FG-SAL dispositivo progettato per collaudare la forza necessaria per separare la carne dei filetti di pesce, in modo da determinare le variazioni di compattezza causati dagli effetti di congelamento, stoccaggio e scongelamento.

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

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

PRODUCT DESCRIPTION

FG/SAL
dispositivo per misurare la consistenza dei filetti di pesce

FG-SAL dispositivo progettato per collaudare la forza necessaria per separare la carne dei filetti di pesce, in modo da determinare le variazioni di compattezza causati dagli effetti di congelamento, stoccaggio e scongelamento.

Si compone di una serie di 9 sonde piane dotate di viti per l'avvitamento alla piastra di collegamento circolare in acciaio inox. Il dispositivo si aggancia direttamente alla cella di carico e può essere utilizzato in combinazione con il tavolino di base o con una piastra di compressione generica. Il test è una prova di penetrazione al 50% dello spessore del campione ed i risultati sono idonei alla forza massima (compattezza del prodotto).