



FG/SPJ DISPOSITIVO PROVA SPALMABILITÀ CREME

FG-SPJ dispositivo per testare la spalmabilità del burro, della margarina, di grassi, di creme di formaggio, cioccolato e paste da spalmare. Si compone di una base di afferraggio universale (07/2336), tre vasetti in perspex per il campione e una sonda a cono a 90°.

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

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

PRODUCT DESCRIPTION

FG/SPJ dispositivo per testare la spalmabilità di creme

FG-SPJ dispositivo per testare la spalmabilità del burro, della margarina, di grassi, di creme di formaggio, cioccolato e paste da spalmare. Si compone di una base di afferraggio universale (07/2336), tre vasetti in perspex per il campione e una sonda a cono a 90°. Per eseguire la prova bisogna bloccare uno dei tre vasetti nella base e poi collegare la sonda a cono direttamente alla cella di carico. Prima di lanciare il test si deve allineare la sonda con il piatto di base con un movimento lento della macchina. Preparare i campioni riempiendo i vasetti con il prodotto mediante una spatola, assicurando che vengano rimosse le sacche d'aria, ma senza superlavorare il campione, altrimenti potrebbe essere condizionato prima della prova. Il test è una prova di compressione al limite della distanza a partire da un innesco.