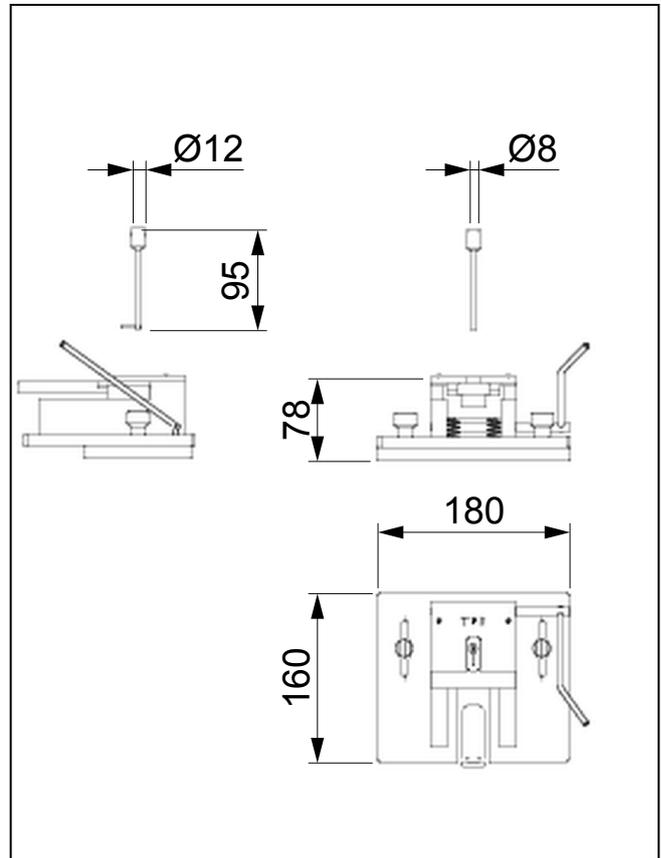
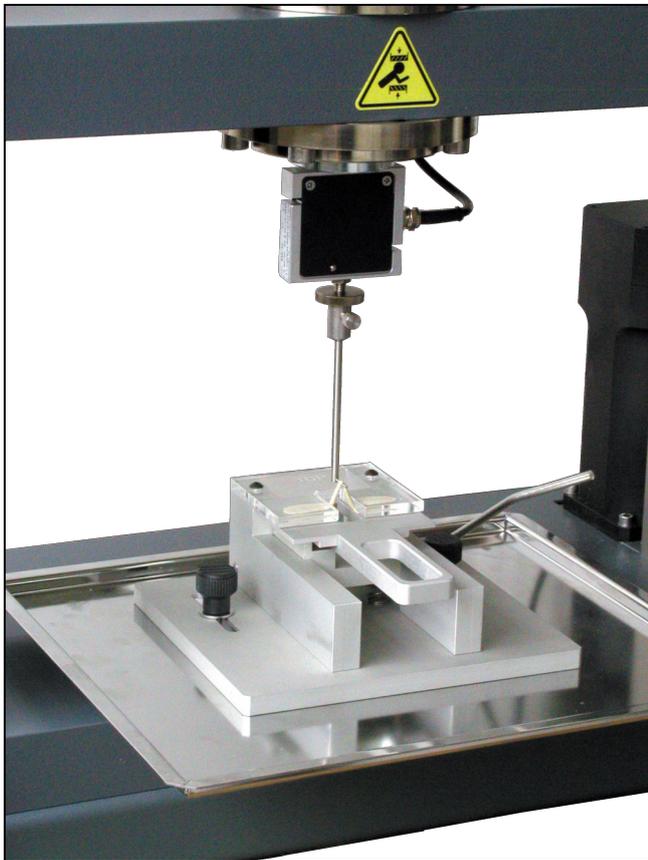


Produktinformation

Teigzug-Vorrichtung

CTA: 44966 46880



Anwendungsbereich

- Zugversuche an Teigen und Gluten (Eiweißklebern) zur Bestimmung der Teigeigenschaften (z. B. Elastizität, Kraft bei Bruch des Teigstreifens) und Sicherstellung optimaler, konstanter Teigrezepturen
- Bestimmung der elastischen Eigenschaften von Kaugummi
- **Probenmaterial:**
Teig, Gluten, Kaugummi

Funktionsbeschreibung

Die Teigzugvorrichtung besteht aus einer Einheit zur Probenvorbereitung und der Prüfvorrichtung.

In die Einheit zur Probenvorbereitung werden Papierstreifen gelegt. Teig wird eingefüllt und in die Nuten gepresst.

Nach einer festen Ruhezeit wird ein Teigstreifen mit dem Papier auf dem Prüftisch platziert. Das Papier wird abgezogen, und die Probe wird in der Prüfvorrichtung fixiert. Von unten zieht der Teigzug-Haken am Teig.

Vorteile und Merkmale

- Eine Kunststoffhülse kann über den Teigzug-Haken gestreift werden, um Brüche zu vermeiden.

Produktinformation

Teigzug-Vorrichtung

Technische Daten

Artikel-Nr.	324694	
Prüfkraft, max. (Fmax) Vorrichtung	0,05	kN
Prüfkraft, max. (Fmax) Abzugsdorn	0,01	kN
Höhe x Breite x Tiefe	65 x 180 x 160	mm
Umgebungstemperatur	+10 ... +35	°C
Anschluss oben	Anschlussbolzen Ø 8 mm	
Anschluss unten	Sockeltraverse oder über Anschlussstück z. B. Artikelnummer 314634	
Im Lieferumfang	Teig-Zug-Prüfvorrichtung, Teigzug-Haken mit Zentrierhilfe und Kunststoffhülse, Einheit zur Probenvorbereitung, 100 Papierstreifen	