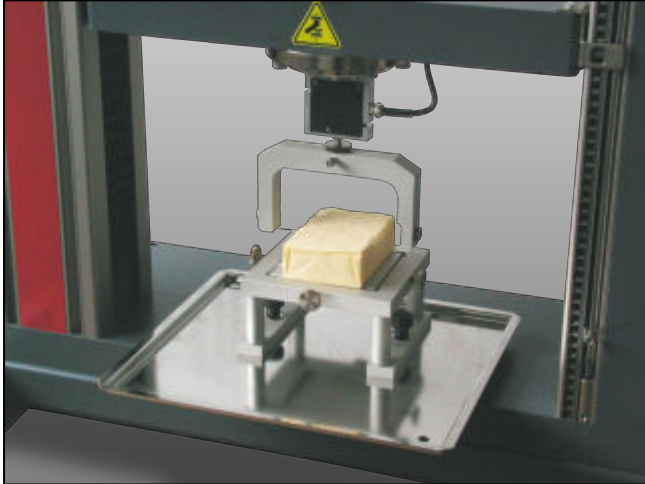


## Produktinformation

### Butterschneider

CTA: 44960 44966

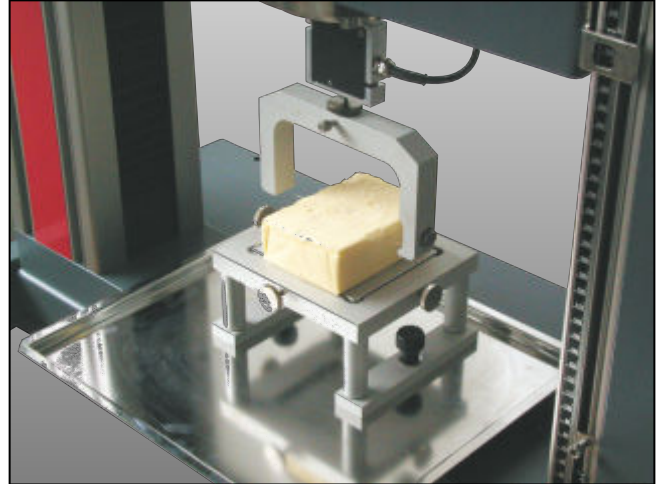


Butterschneider

#### Anwendungsbereich

Bestimmung der Härte und Schneidfähigkeit von Butter und ähnlichen schneidfähigen Lebensmitteln

- Butter, Käse, Eier, Gemüse, Obst



Detailansicht

#### Funktionsbeschreibung

Der Butterschneider dient zur Bestimmung der Härte und Schneidfähigkeit von Butter und ähnlichen Lebensmitteln.

Die Butter wird auf die universale Arbeitsplattform gelegt. Der Schneiddraht durchtrennt die Butter. Die benötigte Kraft wird erfasst. Über den Kraft-Weg-Verlauf können Aussagen zu Buttereigenschaften wie Härte und Streichfähigkeit getroffen werden.

Die Prüfung ist stark temperaturabhängig und sollte unter definierten Temperaturen durchgeführt werden.

## Produktinformation

### Butterschneider

#### Technische Daten

Artikel-Nr.	325329	
Prüfkraft $F_{max}$	20	N
Schneidbügel (H x B)	50 x 120	mm
Schneidedraht aus Edelstahl	$\varnothing 0,3 \pm 0,01$	mm
Umgebungstemperatur	+10 ... +35	°C
Gewicht, ca.	0,28	kg
Anschluss, oben	Bolzen $\varnothing 8$	mm

#### Erforderliches Zubehör

Hierzu empfohlen:

- Universale Arbeitsplattform, Artikel-Nr. 085019
- Einsatzplatte mit zentrischer Gravur für Druckprüfungen, Artikel-Nr. 362693

## Produktinformation

### Butterschneider

#### Optionales Zubehör

Auf Anfrage erhältlich:

- Prisma zur Prüfung der Drahtspannung