

# Rhéologie des pâtes

## Une solution moderne et flexible



- ✚ Comportement des pâtes en cours de pétrissage
- ✚ Hydratation, Développement, Stabilité, et Affaiblissement – Unités FU ou mNm
- ✚ Energie développée en Wh/kg de pâte
- ✚ Simulation de procédés en faisant varier vitesse, température et durée des tests
- ✚ Effets des enzymes, améliorants et ingrédients

**Conformité des résultats avec les normes ISO 5530-1, ICC 115/1 ou AACC 54-21**

**Tous types de farines : blé tendre, blé de force, farines complètes, semoules et autres céréales**

**Formulation et contrôle qualité**

- ❖ *Ajout d'eau automatisé,*
- ❖ *Régulation interne de la température,*
- ❖ *Système autonome,*
- ❖ *Sécurité d'utilisation,*
- ❖ *Flexibilité des paramétrages*
- ❖ *Rapport d'analyse*
- ❖ *Traitement des données*

