



Анализаторы текстуры – производства «Stable Micro Systems Ltd» (Великобритания) – проводят исследование структурно-механических свойств образцов путем испытания на сжатие или растяжение с огромным выбором различных зондов, насадок и принадлежностей.

Измеритель размеров **VolScan Profiler VSP600** и **VSP300** – производства «Stable Micro Systems Ltd» (Великобритания) – представляет собой лазерный сканер настольного исполнения, предназначенный для измерения объема хлебобулочных и других выпеченных изделий.

Данная система предоставляет преимущества в проведении бесконтактных измерений и позволяет избежать погружного метода, обычно используемого для точного измерения объема; обеспечивает быструю трехмерную оцифровку геометрических размеров и вычисление объема хлебобулочных изделий.

Результаты могут быть считаны в момент измерения, сохранены в различных форматах и затребованы в любой момент по запросу пользователя.

С помощью измерителя размеров VolScan Profiler производители получают точный и удобный метод контроля объема хлебобулочных изделий, а также возможность оперативно контролировать качество ингредиентов и соблюдение технологии производства.

**Основные функции:**

- быстрое и точное измерение;
- время измерения и обработки результатов не более 60 с;
- простая установка изделия;
- автоматическое взвешивание изделия;
- полная оцифровка поверхности;
- возможность фрагментировать сканирование по поверхности изделия;
- простая калибровка;
- архивирование результатов в табличной форме;
- двумерная и трехмерная оцифровка;
- возможность редактирования текста;
- совместимость со считывателем штрих кода;
- проведение измерений без вмешательства пользователя.

Анализаторы текстуры оценивают свойства текстуры, регистрируя силу, расстояние и время со скоростью до 500 данных в секунду, затем отображают их с помощью уникального программного обеспечения **Exponent Software**.

Анализ текстуры таких образцов, как сливочное масло, маргарин, кондитерские изделия, желе, майонезы, йогурты, плавленый сыр, мясные продукты, макаронные изделия и прочее, позволяет получить информацию о структурно-механических свойствах данных объектов.

Анализатор текстуры в комплекте с новым набором насадок для тестирования качества яиц особенно может быть полезен НИИ по птицеводству и производителям яиц, которые ищут способ определить, как изменения в кормовом рационе влияют на качество яиц.

Знание полученных сведений на Анализаторе текстуры даёт возможность технологам и исследователям управлять процессом производства с целью получения продуктов с требуемыми характеристиками.

Предлагаемое дополнительное оборудование – анализатор сыпучести порошков, термостаты с поддержкой температуры в диапазоне от -40°C до +180°C, акустический амплитудный детектор – значительно расширяют технические возможности Анализаторов текстуры.

Анализаторы текстуры «Stable Micro Systems Ltd» (Великобритания) внесены в Реестр средств измерений РФ – Рег. № 60020-15.



Измеритель размеров VolScan Profiler будет очень полезен для использования в отраслях: мукомольная, выпечка хлеба и изделий из теста, поставки сырья для хлебопечения, исследовательские институты в области производства пищевых продуктов и питания.

Группа компаний СИМАС

Тел. +7 (495) 980-29-37

E-mail: info@simas.ru

www.simas.ru www.test-machines.ru



Ингредиенты для лучшей жизни...

ruhleb.ru info@ruhleb.ru

Санкт-Петербург, Россия, 197350,  
дорога в Каменку, д. 74, лит. А, пом. 1-Н, комн. 184,  
тел. +7(812) 985-59-55/33

## ОТЗЫВ О РАБОТЕ ИЗМЕРИТЕЛЯ РАЗМЕРОВ VOLSCAN PROFILER VSP300

Наша Компания в марте 2019 года приобрела Измеритель размеров VolScan Profiler VSP300 – производства «Stable Micro Systems» (Великобритания) для измерения объема хлебобулочных и других выпеченных изделий.

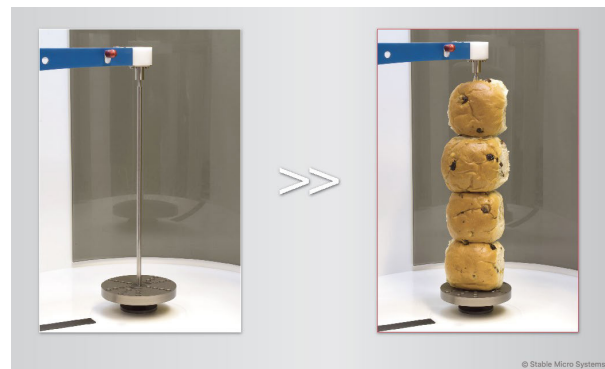
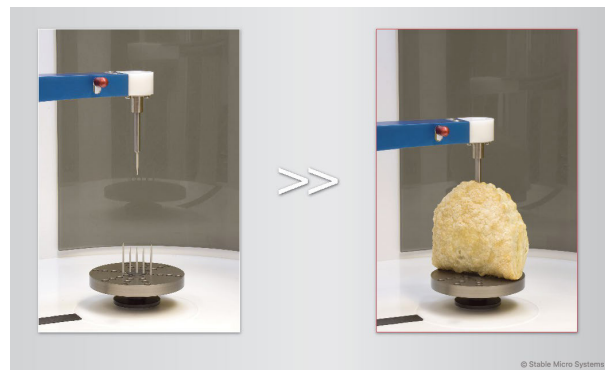
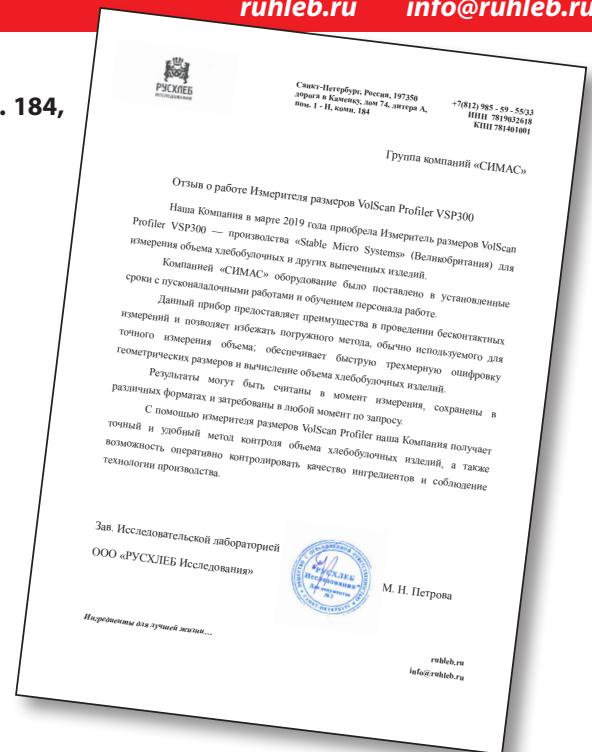
Компанией «СИМАС» оборудование было поставлено в установленные сроки с пусконаладочными работами и обучением персонала работе.

Данный прибор предоставляет преимущества в проведении бесконтактных измерений и позволяет избежать погружного метода, обычно используемого для точного измерения объема; обеспечивает быструю трехмерную оцифровку геометрических размеров и вычисление объема хлебобулочных изделий.

Результаты могут быть считаны в момент измерения, сохранены в различных форматах и затребованы в любой момент по запросу.

С помощью измерителя размеров VolScan Profiler наша Компания получает точный и удобный метод контроля объема хлебобулочных изделий, а также возможность оперативно контролировать качество ингредиентов и соблюдение технологии производства.

**Зав. исследовательской лабораторией  
ООО «РУСХЛЕБ Исследования»  
М.Н. Петрова.**



ООО «СИМАС ИнтерЛаб» – авторизованный  
дистрибьютор компании «Whirl-Pak»  
(производителя пакетов) в России, Белоруссии,  
Казахстане и других странах СНГ  
Тел. +7 (495) 980-29-37  
E-mail: info@simas.ru  
www.simas.ru www.test-machines.ru