

SONDAS DE PENETRACION CONICAS

La penetrometría de cono se utiliza tradicionalmente en los productos lácteos para evaluar la **dureza y la capacidad de extensión**. También tiene aplicación en galletas y otros productos de panadería quebradizos o similares...

Adecuadas para ensayar geles, gelatinas, pastas alimenticias, masillas de construcción, frutas, yogur, margarinas...

INFORMACION GENERAL

Sondas CONICAS con sistema de fijación a la Célula de Carga M6 y capacidad 500 N:

- 1 Sonda de con terminal de contacto CONICA de 15 grados
- 1 Sonda de con terminal de contacto CONICA de 30 grados
- 1 Sonda de con terminal de contacto CONICA de 45 grados
- 1 Sonda de con terminal de contacto CONICA de 60 grados
- 1 Sonda de con terminal de contacto CONICA de 90 grados

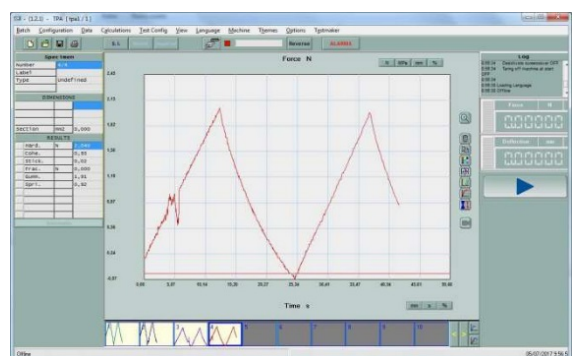
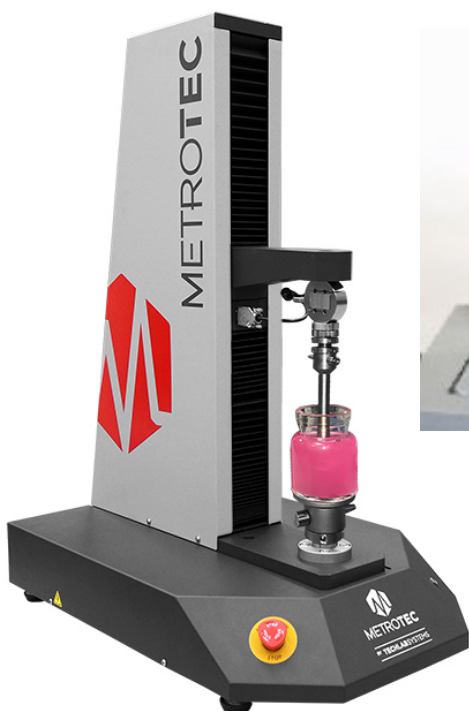
** Otras dimensiones bajo pedido*

Las sondas de cono se suministran con una gama de ángulos de 15 ° a 90 °. La selección del cono apropiado depende a menudo del estándar de prueba que se está utilizando o de la consistencia del material a ensayar.

APLICACIONES

Las sondas de cono han sido utilizadas durante muchos años, especialmente en penetrómetros, para probar productos de la industria de la construcción tales como selladores y masillas, y las industrias de cosméticos y farmacéuticas para ensayos de cremas y pastas. Las sondas de cono son útiles para determinar la capacidad de esparcimiento de productos lácteos como margarina, mantequilla y pastas alimenticias.

Máquina de Ensayos recomendada:



Software de Ensayos **MetroTEST**
(con Análisis Perfil Textura **TPA**)