



SONDAS DE PENETRACION ESFERICAS (de Bola)

Sondas de Penetración de BOLA adecuadas para realizar pruebas de penetración por compresión en frutas, vegetales y otros productos alimenticios. Para determinar la dureza de la superficie de productos como quesos, frutas y verduras, o la fracturabilidad de las patatas fritas

Adecuadas para ensayar frutas, verduras, quesos cremosos, pastas alimenticias, chips, patatas fritas ...

INFORMACION GENERAL

Sondas de BOLA en acero inoxidable con sistema de fijación a la Célula de Carga M6 y capacidad hasta 500 N:

- 1 Sonda de Acero Inoxidable con terminal de contacto de BOLA de 2 mm de \varnothing
- 1 Sonda de Acero Inoxidable con terminal de contacto de BOLA de 4 mm de \varnothing
- 1 Sonda de Acero Inoxidable con terminal de contacto de BOLA de 6 mm de \varnothing
- 1 Sonda de Acero Inoxidable con terminal de contacto de BOLA de 8 mm de \varnothing
- 1 Sonda de Acero Inoxidable con terminal de contacto de BOLA de 10 mm de \varnothing
- 1 Sonda de Acero Inoxidable con terminal de contacto de BOLA de 1/4 inch. de \varnothing
- 1 Sonda de Acero Inoxidable con terminal de contacto de BOLA de 1/2 inch. de \varnothing
- 1 Sonda de Acero Inoxidable con terminal de contacto de BOLA de 3/4 inch. de \varnothing
- 1 Sonda de Acero Inoxidable con terminal de contacto de BOLA de 1 inch. de \varnothing

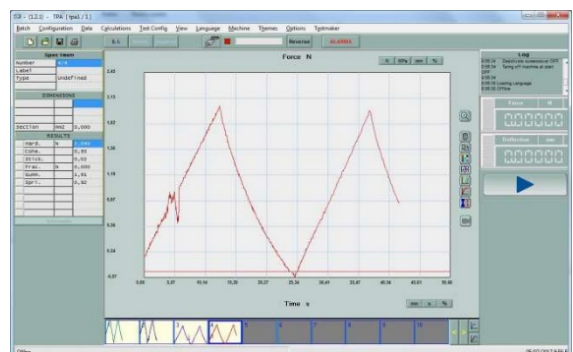
* Otras dimensiones bajo pedido

Dos criterios fundamentales para una buena prueba son la repetibilidad y la resolución para la comparación entre los resultados. En muchos casos en los que se requiere dureza / suavidad de la muestra, una sonda de bola puede proporcionar repetibilidad y resolución. El principio de la sonda esférica es que la fuerza de compresión uniforme se distribuye en un ángulo normal con respecto al área superficial de la bola. Esto da un efecto de promedio sobre el área local que se está probando.

APLICACIONES

Además de las aplicaciones anteriormente mencionadas combinadas en la parte inferior con un dispositivo de ensayos de flexión a 3 puntos permite realizar pruebas a presión de diversos productos tales como frutas, galletas, productos de aperitivo y chocolate. Ofrece vanos variables de hasta 80mm con marcas graduadas para un fácil ajuste. Los soportes son de 6 mm de diámetro. Las pruebas con este dispositivo de ensayos pueden permitir mediciones para la resistencia al esfuerzo de chasquido y el crujiente.

Máquina de Ensayos recomendada:



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