



Piřirme Kalitesi Analizörü

Taş Fırın Ekmeęi ve eřitleri

ÖZET

C-Cell' den alınan objektif veriler kullanılarak taş fırın usulü ekmek kalitesinin tanımlanmasında kullanılan kritik ölçümlerin belirlenmesi. Bu, fırıncıların içerik, formülasyon ve işleme değişikliklerinin sonucu olarak meydana gelebilecek değişkenliği ölçmesine ve yönetmesine olanak tanır.

AÇIKLAMA

Çeřitli taş fırın ekmekleri; boyut, şekil ve i doku farklılıklarıyla karakterize edilir ve her stilin, bir ürün tipini tanımlayan yetersiz bir şekilde tanımlanmış özellikleri vardır. C-Cell, ürünlerin gerekli özellikleri karşılamasını sağlayabilen objektif veriler sağlar.

KRİTİK ÖLÇÜMLER

Taş fırın ekmeklerinin kalitesi değerlendirilirken şekli ve iç yapısı en önemli özelliklerdir. Hücre oryantasyonu ve kabuk kalınlığı da genel kalite algısına katkıda bulunur.



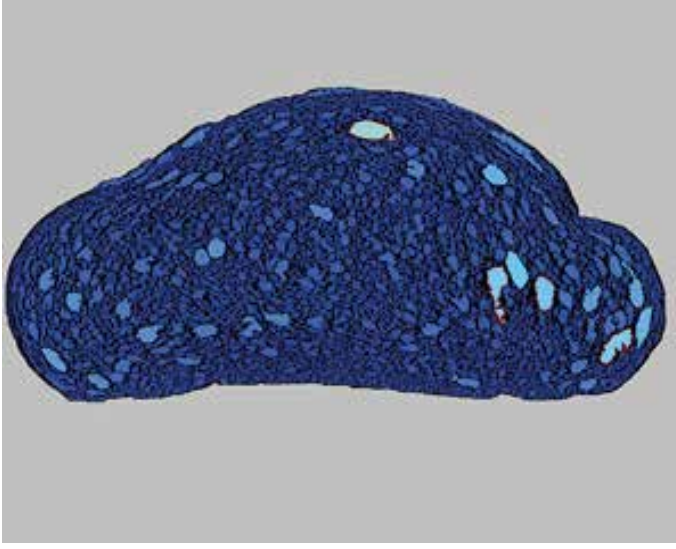
TAHİL, UN, GIDA ve YEM
KALİTE KONTROL CİHAZLARI

+90 (312) 397 43 30
abp@abp.com.tr
www.abp.com.tr



Detaylı bilgi için ABP Satış Mühendislerine danışabilirsiniz...

Piştirme Kalitesi Analizörü



Dilim Alanı	11047	Hücre Sayısı	7651
Dilim Yüksekliği	96.1	Duvar Kalınlığı	0.428
Genişlik	172.5	Ort. Hücre Çapı	1.92
Sirkülasyon**	1	Hücre Elognasyonu	1.2

SONUÇ

C-Cell taş fırın ekmeğinin kalitesini gerçek zamanlı olarak kontrol etmek için kullanılacak objektif verileri sağlar.