



## Piřirme Kalitesi Analizörü

### UN DEĞİRMENİ

#### GENEL BAKIŐ

Un değirmencileri, fırıncılara tutarlı bir ürün teslim edildiğini doğrulamak için taze öğütölmüş unu düzenli olarak test eder.

#### AÇIKLAMA

Deđirmenciler, değirmene vardığında buğdayı test etseler ve öğütölmüş unu saatlik olarak kontrol etseler de, unun gerçekten fırıncının ihtiyaç duyduğu kaliteyi karşıladığını doğrulamak için sade bir karışım tarifine göre pişirme testi yaparak unlarının kalitesini onaylayacaklardır. Her test fırınının C-Cell analizi, fırına yapılan her sevkiyatın kalıcı bir kaydını sağlar.

#### KRİTİK ÖLÇÜMLER

Deđirmencinin deneme fırınlarını değerlendirirken kullandığı kriterler, fırıncının ihtiyaç duyduğu unun türüne bağlı olacaktır. İngiliz usulü ekmek, çok az yan duvar içbükeyliği olan veya hiç olmayan büyük dilim hacimleri ve somun boyunca eşit, küçük bir hücre yapısı gerektirir. Fırın ekmekleri daha açık bir iç yapıya sahiptir ve glutenli veya daha yüksek su emme kapasitesine sahip un gerektirmez.



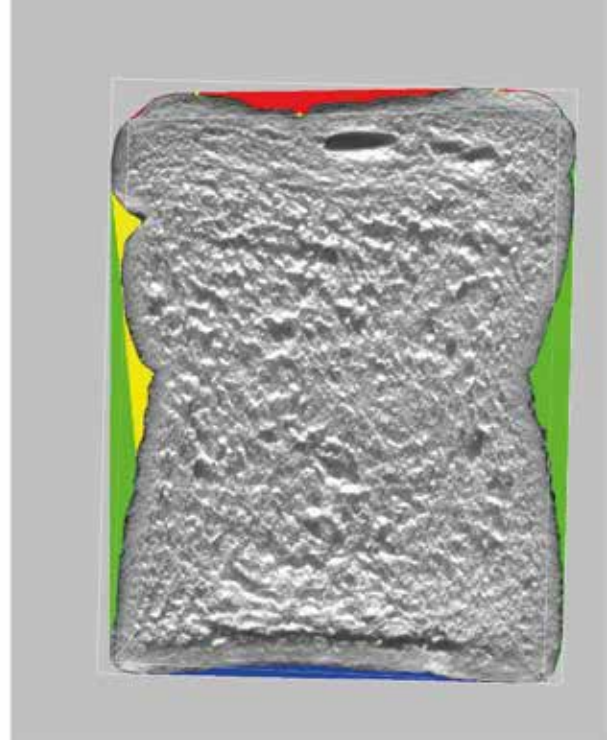
TAHİL, UN, GIDA ve YEM  
KALİTE KONTROL CİHAZLARI

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



Detaylı bilgi için ABP Satış Mühendislerine danışabilirsiniz...

## Piřirme Kalitesi Analizörü



A

B

14634	Dilim Alanı	14529
9201	Hücre Sayısı	7697
2.22	Ortalma Hücre Çapı	3.37
1.78	Toplam İçbükeylik	7.90
0,436	Hücre Duvarı Kalınlığı	0,489

### ÇÖZÜM

C-Cell, ekmekteki unun kalitesini ve türünü ölçmek için objektif veriler sağlar.