

Mesure du Volume

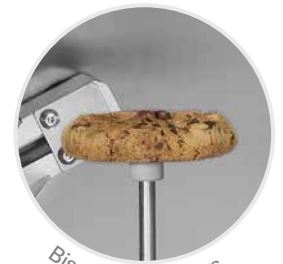
BVM



Pains



Gateaux et roulés



Biscuits et crackers



Mantou

Un volume précis en quelques secondes

Mesure du Volume

Une qualité et une valeur supérieure des produits de BVP Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie est fréquemment associée à un beau volume et une structure de mie aérée. Le BVM utilise un système automatique et rapide de topographie laser autour du produit et constitue une réelle alternative à la méthode à graines longue, fastidieuse et peu fidèle. Une couverture complète rotative donne une image du produit en 3D qui mesure sa longueur, largeur, épaisseur et volume. Le poids du produit mesuré, permet de déduire sa densité/masse volumique. Le BVM propose une mesure précise qui est répétable et utilisable d'un site de production à un autre. C'est un instrument robuste aisément utilisable par les meuniers, la BVP, les ingrédientistes, les instituts de recherche.



Caractéristiques et Avantages

Rapide: 10 fois plus rapide que le système à graines. Temps normal de 20 à 30 secs. selon le produit.

Précis et Reproductible: 5 fois plus précis que le système à graines.

Mesure Objective et sans-contact: indépendante de l'opérateur et non-destructive.

Puissant: analyse dimensionnelle complète avec des paramètres pré définissables ainsi que leur calcul, un système de rapport d'essai flexible, transférable vers des feuilles excel.

Robuste: idéal pour le laboratoire ou des environnements de production.

Flexible: trois tailles de modèles de BVM selon la taille des produits à analyser.

Applications

Produits de boulangerie: pain en moule et sur sole, buns à hamburger, roulés, petits pains blancs ou brotchen, muffins, cupcakes, viennoiseries et pâtisseries, cookies, crackers, pains plats, pains vapeur, pâtes à tarte, tourtes, galettes etc....

Assurance qualité et contrôle: pour un suivi des conditions de panification, de la qualité des farines, des ingrédients et leur performance. A chaque lot de produit, changement d'équipes de production ou aux différents sites de production, vous assurez que les volumes précis et leurs conséquences sur le packaging sont maîtrisés.

Développement de produits et de processus: les tests au fournil ou sur les différents fournisseurs d'équipement de boulangerie permettent d'évaluer : les farines, les ingrédients, les améliorants, les équipements du process et les méthodes.

Recherche et Développement: Universités, instituts de recherche dédiés, fabricants d'additifs pour la recherche de nouveaux ingrédients et dosages, produits et process.

Accessoires

Le BVM est accompagné de sets standards d'accessoires en fonction du produit analysé. D'autres accessoires sont disponibles pour se conformer à de forme et de taille atypique.

Spécifications Techniques

Existente 3 modèles (BVM 6610/6630/6640) selon la taille du produit que vous analysez.

Taille produit Maximale (HxLxP): 19x19x19 cm (6610), 37x28x28 cm (6630), 45x33x33 cm (6640)

Dimensions (HxLxP) et Poids net: 58x36x38 cm, 20 kg (6610), 78x51x44, 32 kg (6630), 88x58x45, 40 kg (6640)

PC requis: PC avec Windows XP, Vista ou Win7, DirectX 8 carte graphique compatible 3D, 1 RS 232 com port, 1 USB com port, 1.6 GHz CPU, 512 Mb RAM, d'espace de disque dur pour les fichiers data (>100Mb recommandé).

Energie requise: 110-240 V, 50 - 60 Hz