

# Glutomatic System

2200

TEST INTERNATIONAL STANDARDISÉ  
POUR LE GLUTEN  
Gluten Index: AACC/No. 38-12.02, ICC/No. 155 & 158,  
Teneur en Gluten Humide: ICC No. 137/1, ISO 7495



## Avantages:

Qualité des protéines avec le  
Gluten Index  
Teneur en Gluten Humide et Sec  
Pour la farine et la mouture de blé  
Méthode internationale standardisée

**Perten**  
INSTRUMENTS

## Gluten

Le gluten est le composant fonctionnel des protéines. Ses propriétés déterminent les caractéristiques de la pâte et influencent la qualité du produit final. La qualité et la quantité de gluten affectent l'élasticité, le développement, la rétention gazeuse de la pâte, et donc la qualité finale de cuisson du produit. De plus, la capacité à former une pâte non collante, à maintenir la fermeté désirée pour obtenir des caractéristiques constantes de cuisson sont dépendantes des propriétés du gluten. La méthode Gluten Index permet d'apprécier les caractéristiques viscoélastiques du gluten et de déterminer les taux de gluten humide et de gluten sec du blé et de la farine.



La méthode Gluten Index de Perten Instruments est le test international standardisé pour la détermination de la teneur du gluten dans la farine, le blé tendre, le blé dur et la semoule. La méthode est également utilisée pour le contrôle qualité lors de la production de gluten vital.

## Glutomatic System

**Glutomatic 2200:** Système à double chambre.

**Centrifugeuse Gluten Index 2015:** Centrifugeuse à grande vitesse avec verrouillage de sécurité du couvercle.

**Glutork 2020:** Sèche le gluten humide et permet d'obtenir la teneur en gluten sec dans des conditions standardisées et reproductibles.



## Caractéristiques & Avantages

**Méthode polyvalente:** Applicable aux farines et moutures des semenciers, négociants en céréales, minoteries, utilisateurs de farines, fabricants de gluten vital, fabricants de pâtes sèches et boulangeries.

**Sélection:** Identifier et séparer les grains et farines de haute qualité afin d'en maximiser leurs valeurs.

**Préparation d'échantillon facile:** Pas de conditionnement des échantillons ni d'utilisation de produits chimiques nécessaires.

**Analyse rapide:** Un test complet en moins de dix minutes.

**Instrument robuste:** Conçu pour une utilisation dans des environnements difficiles, en silo ou d'autres zones de réception de grains.

**Facile d'utilisation:** Peut être manipulé par du personnel non qualifié.

**Résultats comparables:** Les résultats et valeurs du Glutomatic sont inclus dans des rapports de blé au niveau mondial.

**Approuvé selon les standards suivants:** AACC/No. 38-12, ICC/No. 137/1, 155 & 158, ISO 7495.

## Accessoires recommandés

**Broyeur de laboratoire modèle LM3100 ou LM120:**

Pour un broyage rapide et pratique du blé entier à la farine de blé.



## Spécifications

**Alimentation électrique:** 115 ou 230 V, 50 ou 60 Hz (à préciser à la commande)

**Consommation électrique:** Glutomatic 2200 : 185 W Centrifuge 2015 : 90 W, Glutork 2020 : 840 W.

**Dimensions (HxPxL):** Glutomatic 2200 (330 x 350 x 320 mm), Centrifuge 2015 (220 x 265 x 165 mm), Glutork 2020 (190 x 250 x 100 mm).

**Poids net:** Glutomatic 2200: 24 kg Centrifuge 2015: 9 kg Glutork 2020: 2 kg.

**Paramètres:** Gluten Index, Teneur en Gluten Humide, Teneur en Gluten Sec et Rétention d'eau.

**Produits:** Mouture de blé, farine de blé, blé dur, semoule et gluten de blé.