



### Analyseur Rapide de Viscosité™ (RVA)

Le RVA est un viscosimètre avec cycles de cuisson paramétrables pour tester les propriétés de gélatinisation des produits amylicés, amidon, céréales, farines et produits alimentaires, mais aussi gélifiants et épaississants. Les méthodes de références comprennent le test standard de cuisson (ICC 162, AACC 61-02, AACC 76-21, RACI 06-05) et le test de germination des grains (AACC 22-ICC 161, RACI 05-05).

### doughLAB

Le doughLAB est un système polyvalent pour évaluer la consistance de pâtes, avec température et force de cisaillement paramétrables. L'énergie développée lors du mélange est enregistrée pour simuler le mieux possible le comportement des mélanges industriels. Conformité des résultats avec la norme Farinograph NF ISO 5530-1.

### Broyeurs

Broyeurs à marteaux, choix d'accessoires pour broyer différents produits agro-alimentaires secs, granules, grains, fourrages, et autres matériaux secs comme des minéraux tendres, résines, plastique et caoutchouc.