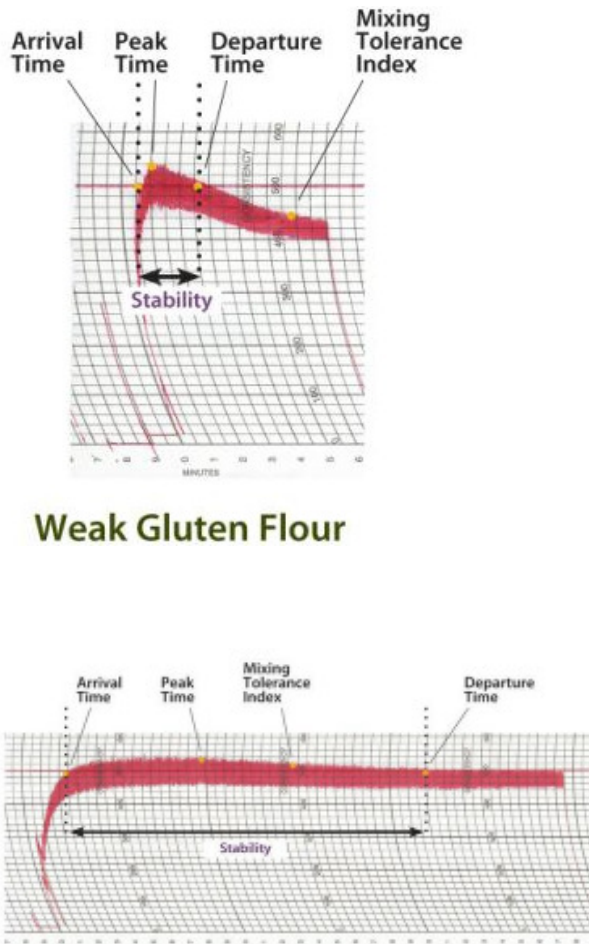




SIWE nr.: 112	Farinograaf	
Doel:	Bepalen van de kwaliteit van bloem	
Type:	Origineel Hongaars ontwerp	
Foto:	<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start;"> <div style="width: 45%;">  <p data-bbox="236 929 555 974">Weak Gluten Flour</p> <p data-bbox="210 1384 427 1422">Strong Gluten Flour</p> </div> <div style="width: 45%; text-align: center;">  <p data-bbox="1098 555 1327 582">tekst op wijzerschaal</p> </div> </div> <div style="width: 100%; text-align: center; margin-top: 20px;">  </div>	
Bouwer:	Brabender GMBH Duisburg Duitsland	
Bouwjaar:		
Afkomst:		
Afmetingen:	BxLxH: ca.80x90x70 cm	
Gewicht:	ca. 40kg	
Materiaal	staal, fijn mechaniek	
Werkwijze:	<p>Men mengt een bepaalde massa bloem met een bepaald volume water. Men mengt deze in de kneedbak. De eigenschappen van het bekomen deeg kunnen op het farinogram afgelezen worden.</p> <p>Eigenlijk is de farinograaf een registrerende kneder: de optredende krachten worden op een grafiekpapier opgetekend, zie linkse figuren. De juiste procedure is uitgelegd in punt 1.2.9. van http://www.classofoods.com/pagina1_1.html</p>	
Opmerkingen		
Opmaak:	K.H. en A.B. op 10.7.2010 - laatste aanpassing:	e-mail: alex.baerts@skynet.be