



Description

Le consistomètre mesure la consistance d'un produit en évaluant sa résistance à l'écoulement dans des conditions spécifiques et pendant un laps de temps donné. L'instrument permet aux producteurs des produits visqueux comme les gélées, confitures, sauces, etc, de prédéterminer des formules pour leur produit et de normaliser des lots de production.

Le consistomètre est en acier inox. Il consiste en une cuve rectangulaire séparée en deux parties par une porte-guillotine. La plus petite section sert de réservoir pour le matériel à évaluer. La plus grande section est munie de graduations de $\frac{1}{2}$ cm partant de la porte et allant jusqu'à l'extrémité opposée. La porte est actionnée par un ressort. Elle est maintenue en position basse grâce à un bras de levier. Ce mécanisme assure une libération instantanée du produit. La porte glisse verticalement dans des rainures situées dans les parois latérales de la cuve rectangulaire. Le déclencheur en forme de 'L' permet de maintenir la porte en position basse. Deux vis de mise à niveau sont situés près du réservoir pour le matériau à tester et un niveau à bulle est situé à l'autre extrémité de l'appareil.

Spécifications

Longueur: 355 mm
Largeur: 88 mm
Hauteur: 104 mm
Matériel: Acier inox