

ERKAYA представляет три прибора, которые в комплексе позволяют провести полноценный анализ количества и качества клейковины в пшенице.

**GW 3200 + GI-2040 + DG-2020**

**Современный аналог системы Глютоматик!**

Полная система для анализа клейковины включает:



**1. GW 3200 - прибор для автоматического отмывания клейковины.**

Первый этап - пробоподготовка при определении глютен-индекса.



**2. GI-2040 - автоматическая центрифуга.**

Второй этап- определение глютен-индекса отмывтой клейковины



**3. DG-2020 - прибор высушивания клейковины.**

Нужен при производстве сухой клейковины

**Соответствует проведению анализа по ГОСТ ISO 21415-2-2019** – Пшеница и пшеничная мука.

Определение содержания клейковины. Часть 2. Определение содержания сырой клейковины и индекса клейковины (глютен-индекса) механическим способом



**Сертифицировано по ГОСТ ISO**



**Бесплатная доставка, ПНР и монтаж\*.** Оплачивается только прибор



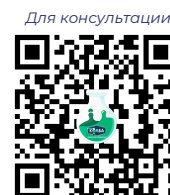
**Авторизованный сервисный центр в России.** Оперативное и профессиональное решение любых вопросов 24/7



**Повышенная гарантия.** Гарантия на оборудование 24 мес.

**Получите расчет стоимости прямо сейчас**

Наведите камеру смартфона или просто кликните по QR коду



ОСТАВЬТЕ ЗАЯВКУ

**GW 3200 ERKAYA** — автоматический прибор для отмыывания клейковины.  
Применяется на первом этапе пробоподготовки при определении глютен-индекса.

## Задачи, которые решает:

- Автоматизация одного из самых сложных и трудоемких процессов отмыывания клейковины в лабораторных условиях.
- Позволяет путем промывания клейковины определить ее количество и качество.

## Особенности GW 3200

- Все команды могут быть выполнены с помощью сенсорного экрана
- Специально разработанные отверстия на нижней панели, позволяют устройству сливать воду в случае износа трубок водяного насоса



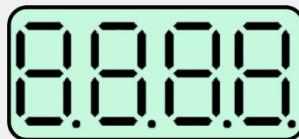
Арт: GW-3200

### Сенсорный экран



Полностью  
автоматическое  
отмыывание глютена

### Таймер и звуковой сигнал



Анализирует две пробы  
муки за одно измерение



### Время замеса

от **5** до **8** мин

До 10 замесов в час

## Технические характеристики:

- Проба муки: 10 гр
- Время замешивания клейковины: от 5 до 75 сек
- Время промывки: от 1 до 8 мин
- Количество замесов: до 10 в час
- Расход раствора NaCl: 50-60 мл/мин
- Расход воды на одно отмыывание: 300 мл.
- Безопасность: магнитный датчик
- Тайме: за 15 секунд до окончания теста
- Материал: нержавеющая сталь
- Мощность: 185 Вт
- ШхДхВ: 445x340x360 мм
- Вес: 17 кг

При отмыывании шрота отмытие клейковины происходит в 2 этапа с применением второго сита

**Прибор поставляется готовым к эксплуатации** с полным набором аксессуаров для работы, в комплекте канистра для соленого раствора, который через подключенные к штуцерам шланги поступает в прибор для промывки проб

Ссылка на видео "Работа GW 3200  
реальных лабораторных условия"



<https://clck.ru/3TKBwv>

**GI-2040** - автоматическая центрифуга с сенсорным дисплеем  
Второй этап анализа

## Задачи, которые решает:

- Сбор клейковины, прошедшей в процессе центрифугирования через сито.
- Сбор клейковины, оставшейся на сите, позволяющий определить глютен-индекс



Арт: GI-2040

### LCD сенсорный дисплей



Анализ за

**60** сек

Реализация  
ГОСТ ISO 21415-2-2019

2 кассеты  
для центрифуги  
(сито 60 мкм)

Высокая частота  
вращения

**6000** об/мин

Русифицированное меню



Звуковой сигнал  
по окончании теста

## Технические характеристики:

- Время анализа: 60 сек
- Количество циклов в час: не более 20
- Скорость вращения: 6000 об/мин
- Дисплей: 5-дюймовый сенсорный экран LCD
- Материал корпуса: нержавеющая сталь
- Мощность: 90 Вт
- ШхДхВ: 310x310x170 мм
- Вес: 7 кг

### А также:

- Русифицированное меню, 2 различные темы отображения
- Весь процесс анализа управляется микропроцессором, что обеспечивает точность и высокую воспроизводимость результатов
- Автоматическая остановка с предупреждающим сигналом
- Запирающаяся защитная крышка обеспечивает безопасную работу

**Соответствует ГОСТ ISO 21415-2-2019**  
**Имеет сертификат CE, Декларация EAC**

**Получите бесплатную консультацию  
специалиста прямо сейчас**

Наведите камеру  
смартфона или просто  
кликните по QR коду



**DG-2020** - прибор для высушивания клейковины. Применяется для расчета количества белка в муке по содержанию клейковины в сухом веществе.

**Аналог плитки Чижовой**

Задачи, которые решает:

- Высушивает влажный глютен

**Нужен при производстве сухой клейковины и для расчета содержания белка в муке.**



Арт: DG-2020

Тефлоновое  
антипригарное покрытие



Время высушивания

**5** мин

Нагреватель и блок  
управления разделены  
для безопасности  
пользователя

Температурный режим

**150** °C

Автоматическая  
остановка теста

Звуковой сигнал  
по окончании теста



Технические характеристики:

- Время анализа: 5 мин
- Максимальный нагрев: 150 °C
- Тип управления/работы: автоматический
- Материал: тефлон
- Требования к питанию: 110 В/60 Гц или 220 В/50 Гц
- Мощность: 1500 Вт
- ШхДхВ: 310x310x170 мм
- Вес: 2 кг

Использование сухой пшеничной клейковины позволяет:

- Улучшить реологические свойства теста
- Увеличить водопоглотительную способность теста и повысить выход готовой продукции
- Повысить формоустойчивость и газодерживающую способность
- Замедлить черствение готовых изделий
- Уменьшить крошковатость мякиша
- Повысить стабильность теста в замороженном состоянии
- Повысить качество слоеных изделий и изделий из бездрожжевого теста
- Повысить содержание белка и пищевую ценность хлеба

Соответствует ГОСТ Р 71908-2024

Получите бесплатную консультацию  
специалиста прямо сейчас

Наведите камеру  
смартфона или просто  
кликните по QR коду



В каких отраслях необходима система для определения количества и качества клейковины

- Мукомольные заводы: Контроль качества муки — определение содержания и класса клейковины
- Элеваторы / ХПП: Оценка качества зерна при закупке и перед помолом
- Хлебопекарные предприятия: Входной контроль муки, прогноз поведения теста
- Макаронные фабрики: Контроль качества твердой пшеницы и семолины
- Селекционные центры: Оценка новых сортов пшеницы
- Контролирующие органы: Проверка соответствия ГОСТ продукции

Прибор	Наименование	Функционал	Арт. и QR для заказа
	GW 3200	Прибор для отмывания клейковины с сенсорным экраном для подготовки пробы муки и шрота по ГОСТ и ISO и получения чистого глютена.	 Арт: GW-3200
	GI-2040 Центрифуга	Автоматическое определение глютен-индекса клейковины за 60 сек. Соответствие ГОСТ ISO 21415-2-2019	 Арт: GI-2040
	DG-2020 прибор высушивания клейковины	Расчет содержания белка в муке. Время высушивания 5 мин. Прямой аналог плитки Чижовой	 Арт: DG-2020



**Сертифицировано по ГОСТ ISO**



**Бесплатная доставка, ПНР и монтаж\***. Оплачивается только прибор



**Авторизованный сервисный центр в России.** Оперативное и профессиональное решение любых вопросов 24/7



**Повышенная гарантия.** Гарантия на оборудование 24 мес.

**Получите расчет стоимости  
прямо сейчас**

Наведите камеру  
смартфона или просто  
кликните по QR коду

Для консультации



ОСТАВЬТЕ ЗАЯВКУ



Лабораторное оборудование

Единственный официальный представитель бренда ЕРКАЯ  
в России компания ООО "КОЛБА"

