

PÉNÉFEL MOTORISÉ II

Pénétromètre et texturomètre pour fruits et produits agroalimentaires

(pommes, poires, pêches, baies / produits transformés, produits cuits, etc.)

Le PENEFEL MOTORISÉ II mesure avec précision et répétabilité l'effort de pénétration ou de déformation de fruits, produits agroalimentaires ou autres avec un embout normalisé.

Fabrication française 

La fonction texturomètre permet de caractériser les propriétés texturales d'un produit ou son point de rupture.

- **Automatisation** des mesures de fermeté
- Motorisé, à **vitesse constante** sans influence de l'opérateur
- **Excellente répétabilité**
- Déclenchement des **mesures au pied** (pédale)
- Grande **simplicité** d'utilisation
- Robustesse par sa structure **tout métallique**
- Suivi, maintenance et étalonnages certifiés assurés par SETOP

Nos appareils calculent directement un indice d'homogénéité du lot mesuré



Connectivité avec un logiciel permettant des exports et analyses des données plus poussés.

Certificat d'étalonnage :
Traçabilité L.N.E Sud (Laboratoire National d'Essai)



LOGICIEL DÉDIÉ

Gestion intégrale possible via le logiciel dédié
Apportant plus de fonctionnalités

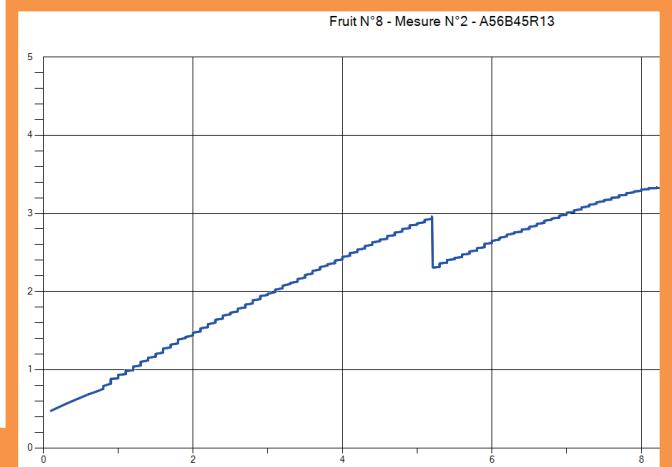
Le PENEFEL MOTORISÉ II

connecté à un ordinateur permet à l'utilisateur de bénéficier de fonctionnalités avancées

Capacité de mesure :

2.5kg à 12kg suivant option

Plage de mesure : 0 - 15 cm



- **Contrôle** de l'appareil simplifié via ordinateur en plus des commandes par boutons et par pédale

- Mode **Pénétromètre**, mesure de la force maximale de pénétration

- Mode **Texturomètre**, évalue la résistance intrinsèque du produit. Le résultat présenté sous forme de courbe force-déplacement et le calcul de l'énergie absorbée constitue une aide majeure pour l'élaboration de produits agroalimentaires ou l'agrémentage de certains fruits ou légumes

- **Base de données** à disposition permettant des exports et analyses plus poussées

