

# LE SCHOPPER S'AUTOMATISE

Denis Curtil

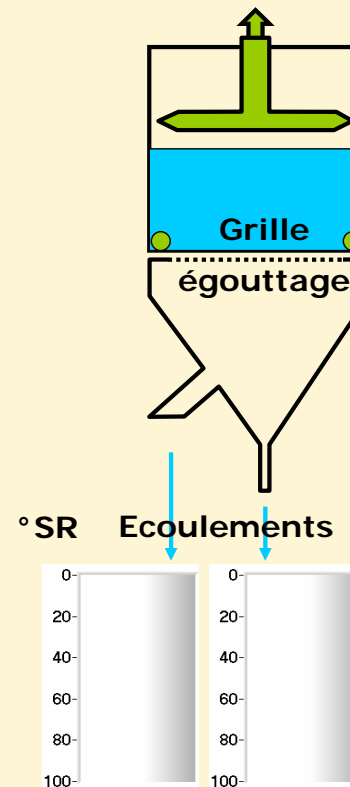
## PRINCIPE : NORME SCHOPPER, INSTRUMENTATION, AUTOMATISME

### Égouttage par gravité

pesées continues sur les  
sorties du cône d'égouttage

### Égouttage forcé

caractérisation de la  
cinétique d'égouttage par  
soufflage et mesure de  
pression sur la galette



### Dilution

dosage en eau & pâte  
mesure température

Contact : Denis CURTIL équipe STG  
[http://denis.curtil.free.fr/SE\\_EFPG.htm](http://denis.curtil.free.fr/SE_EFPG.htm)

# APPAREILLAGE : DFT3000

**DFT3000**

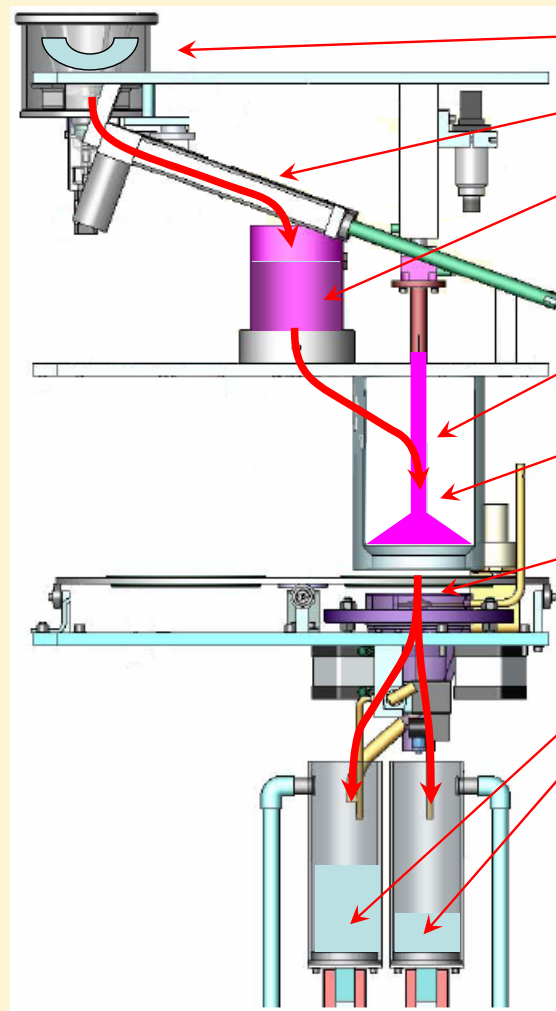
**Dynamic Freeness Tester**

Collaboration EFPG/MATECH-  
EUROPE/CHAMBON

°SR selon Norme ISO 5267-1

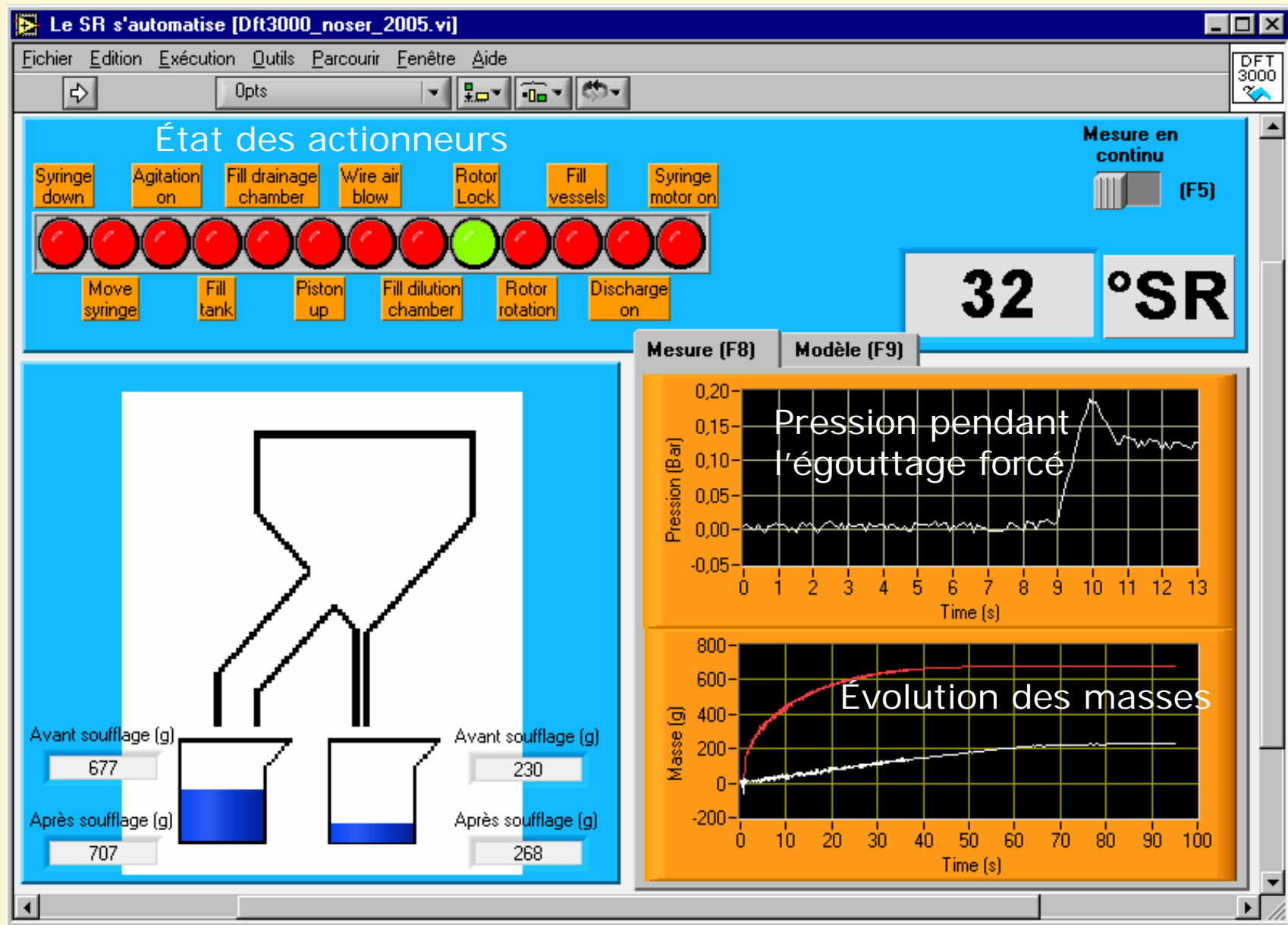
Version **laboratoire**

Version **en ligne**



1. Agitation de la pâte
2. Dosage
3. Dilution 2g/l, agitation
4. Transfert
5. Égouttage
6. Formation
7. Mesure

# RÉSULTATS



# RÉSULTATS

