

Engler Grad	Kinemat. Viskosität			Durchlaufzeit in sec.			Dynamische Viskosität in cp				Beispiele	Temp. °C	cP	Spez. Gew.
	cStok	Redw.	Sayb.	4 Ø	6 Ø	8 Ø	0,8	0,9	1	1,2				
1	1	26	31,6	10	4,5	2,4	0,8	0,9	1	1,2	Coca Cola	20	1,1	1
1,1	1,82	30	33,6	10,2	4,6	2,41	1,46	1,64	1,82	2,18	Vollmilch	20	1,5	1,03
1,2	2,82	32,2	36	10,4	4,65	2,42	2,26	2,54	2,82	3,38	Johannisbeersüßholz	20	2,4	
1,3	3,91	34,7	39	10,6	4,7	2,43	3,13	3,52	3,91	4,69	Kräuterlikör	20	3,4	
1,4	5,05	37,7	42,8	10,8	4,75	2,44	4,04	4,55	5,05	6,06	Apfelsaftkonzentrat halb	20	7,3	
1,5	6,2	41	46	10,9	4,8	2,45	4,96	5,58	6,2	7,44	Buttermilch, echt	20	8,1	
1,6	7,4	44,1	50	11	4,83	2,45	5,93	6,66	7,4	8,88	Kakaotrunk	20	7,25	
1,7	8,55	47,5	56	11,1	4,86	2,46	6,84	7,7	8,55	10,26	Kondensmilch 7,5 %	20	12,6	
1,8	9,65	51	58	11,2	4,9	2,47	7,72	8,69	9,65	11,6	Zuckerlösung 50 %	20	15,8	1,23
1,9	10,7	54	61	11,3	4,93	2,48	8,56	9,64	10,7	12,8	Fruchtlükör	20	12,1	
2	11,8	57,5	65,5	11,4	4,96	2,49	9,45	10,6	11,8	14,2	Kaffee-Extrakt 30 % TS	20	18	
2,5	16,7	74	84	11,5	5	2,5	13,4	15	16,7	20,1	Cola-Konzentrat	20	25	
3	21,1	89	102	12,2	5,12	2,58	16,9	19	21,1	25,3	Margarineemulsion	50	26	
3,5	25,4	105	120	12,9	5,24	2,66	20,3	22,9	25,4	30,5	Zuckerlösung 56 %	20	32	1,27
4	29,6	122	139	13,6	5,36	2,74	23,7	26,6	29,6	35,5	Sahne, sauer	20	32	
4,5	33,4	136	155	14,3	5,48	2,82	26,8	30,1	33,4	40,1	Rinderfett	40	40	
5	37,4	153	174	15	5,6	2,9	29,9	33,7	37,4	44,9	Kakaobutter	40	42	
6	45,2	184	209	16	5,8	3	36,2	40,7	45,2	54,2	Kondensmilch 10 %	20	45	1,15
7	53	215	245	18	6,1	3,1	42,4	47,7	53	63,6				
8	60,5	245	279	20	6,4	3,2	48,4	54,5	60,5	72,6				
9	68,2	276	315	22	6,7	3,3	54,6	61,4	68,2	81,8	Speiseöl	20	85	
10	76	290	340	23	7	3,4	60,7	68,4	76	91,2				
12	91	368	420	26	7,4	3,6	72,8	81,9	91	109	Magermilch, eingedickt	20	100	
14	106	429	489	29	7,8	3,8	84,8	95,5	106	127	Zuckerlösung 64 %	20	120	1,31
16	122	492	561	32	8,2	4	97,6	110	122	146	Magermilch, dick, sauer	20	140	
18	137	554	632	34	8,6	4,2	109,6	123	137	165				
20	152	580	690	37	9	4,5	121,6	137	152	183				
25	190	769	877	45	10,5	5	152	171	190	228	Schweineschmalz	40	240	
30	228	923	1053	51	11,5	5,5	183	205	228	274	Apfelsaftkonzentrat, voll	20	300	1,3
35	266	1077	1228	59	13	6	213	239	266	319				
40	304	1230	1404	65	14	6,5	243	274	304	365				
45	342	1384	1580	72	15,4	7	274	308	342	410				
50	380	1538	1755	80	17	7,5	304	342	380	456	Butterrahm, sauer	20	550	

Engler	Kinemat. Viskosität			Durchlaufzeit in sec.			Dynamische Viskosität in cp					Beispiele	Temp.	cP	Spez.
Grad				bei Düse			bei einem spez.Gewicht von						°C		Gew.
60	456	1846	2106	92	19,4	8,5	365	410	456	547					
80	607	2460	2806	120	24,5	10,9	496	547	607	728					
90	685	2773	3164	130	26	11,9	548	617	685	822					
100	760	3077	3512	155	30	13,5	608	684	760	912					
120	912	3695	4216	180	35	15,3	730	821	912	1095	Joghurt	20	900		
140	1065	4312	4920	200	39	16,7	851	958	1065	1280	Tomatenketchup	20	1000	1,2	
160	1205	4919	5613	240	47	19,5	956	1085	1205	1446	Orangenkonzentrat	20	1930		
180	1369	5540	6320	280	54	22,3	1095	1232	1369	1642	Bienenhonig	45	2020		
200	1520	5800	6900	320	61	25	1217	1368	1520	1825					
250	1900	7690	8770	400	74	31	1520	1410	1900	2280	Erdbeersirup	40	2250		
300	2280	9230	10530	500	95	37	1825	2350	2280	2740	Schokoladekuvertüre	40	2600		
350	2660	10770	12280	620	108	44	2130	2395	2660	3190					
400	3040	12300	14040	750	130	56	2430	2740	3040	3650					
450	3420	13840	15800	830	152	60	2740	3080	3420	4100	Kakaomasse	20	4000		
500	3800	15380	17550	980	170	80	3040	3420	3800	4560					
600	4560	18460	21060	1200	210	100	3650	4100	4560	5470	Guigoz-Milch	20	4350		
700	5320	21500	24610	1500	270	129	4260	4790	5320	6390	Kondensmilch, gezuckert	20	6100		
800	6070	24600	28060	1900	342	167	4860	5470	6070	7200	Nussmark	20	9500		
900	6850	27730	31640	2200	401	195	5480	6170	6850	8220	Apfelmus	20	10000		
1000	7600	30770	35120	2500	460	220	6080	6840	7600	9120	Senf	20	11200		
											Lecithin	20	16000		