



Shore

MEASURING SYSTEMS • Una división de CTB, Inc.

1112 ENTERPRISE DR. • RANTOUL, IL • 217-892-2544 • www.moisturetesters.com • ventas@shoremeasuring.com

Para café



Paquete de prueba de medidor de humedad portátil Modelo 920™

Paquete de medidor de humedad portátil Shore Modelo 920™

Características:

El medidor de humedad Shore Modelo 920™ proporciona mediciones de humedad rápidas y precisas para una gran variedad de productos. Los resultados se muestran directamente, sin la necesidad de utilizar tablas para la conversión de los valores de humedad y temperatura.

El Modelo 920 utiliza una muestra pesada anteriormente y un mecanismo confiable para cargar muestras, a fin de asegurar resultados precisos y repetibles. El Modelo 920 utiliza principios de medición comprobados y cuenta con un diseño de celda que lo hace uno de los medidores de humedad más uniformemente precisos y económicos disponibles. Esto significa que el Modelo 920 concuerda más de cerca con los resultados de los medidores de humedad utilizados en elevadores de granos que con los de otros medidores portátiles.

El Modelo 920 cuenta con una construcción resistente completamente de metal: no contiene estuches de plástico débiles u otras piezas que se pueden romper fácilmente. El Modelo 920 está disponible en un paquete de prueba completo y portátil, con una pesa electrónica también portátil y todos los accesorios en un resistente estuche hecho de metal para transporte.

Medidor de humedad Modelo 920™

Especificaciones:

- Rango de temperatura ambiental de funcionamiento: 0 a +48,9 °C (+32 a +120 °F)
- Rango de medición: varía según el producto. Típicamente los rangos comunes de humedad oscilan entre 6 y 40%.
- Rango de temperatura de la muestra: -5,6 a +60 °C (+22 a +140 °F)
- Tiempo de prueba de la muestra: 5 a 35 segundos según la temperatura de la muestra. La medición precisa de la temperatura de las muestras que estén por encima de 37,8 °C (100 °F) o por debajo de 4,4 °C (40 °F) llevará un máximo de 35 segundos. La medición de las muestras con temperaturas similares a las del medidor sólo llevará unos segundos.
- Dimensiones: ancho: 12,7 cm (5 pulg.), profundidad: 17,8 cm (7 pulg.), altura: 26,7 cm (10,5 pulg.), peso: 1,2 kg (2,7 lb)
- Pantalla: Pantalla LCD grande de 8 caracteres alfanuméricos con iluminación de fondo para condiciones ambientales con baja iluminación.
- Requisitos de energía: 6 baterías alcalinas AA o adaptador de CA de 9 voltios (incluido en el paquete).
- Duración de las baterías: varía según el uso. Las baterías alcalinas deberán proporcionar uso intermitente durante 6 meses a un año. El uso intermitente se define como menos de 20 pruebas por semana y el uso infrecuente de la iluminación de fondo.



Medidor de humedad Modelo 920™

Prestamos SERVICIO TÉCNICO a todo lo que vendemos



Shore

MEASURING SYSTEMS • Una división de CTB, Inc.

1112 ENTERPRISE DR. • RANTOUL, IL • 217-892-2544 • www.moisturetesters.com • ventas@shoremeasuring.com

Lista de calibración de café para el Modelo 920™

Producto	Identificación de pantalla	Rango de humedad	Tamaño de muestra
Café en grano, verde (Calibración N.º GCB-1-00)	GreenCof	7,9-20%	250 g
Café en grano verde descafeinado (Calibración N.º CDWP-1-03) (Proceso natural con agua)	DecafWP	7,8-19,6%	250 g
Café en grano, verde (Muestra pequeña de 175 g. Vea la nota 1 a continuación.)	Green175	6-20%	175 g
Café en grano, pergamino (Calibración N.º PCB-1-00)	Parch P1	7,2-44%	165 g
Cerezas de café secadas al natural (Calibración N.º NDB-1-01) (La muestra se vierte. Vea la nota 2 a continuación.)	DryBerry	10,4-22%	160 g
Café tostado y molido (Calibración N.º GRCB-4-03)	G Roast	1,3-8,0%	125 g
Café en grano entero y tostado (Calibración N.º RCB-5-03)	Roast Bn	1,3-8,0%	125 g

Nota 1: para obtener la mejor precisión, el tamaño de muestra recomendado para el café en grano verde es de 250 gramos. La calibración de una muestra pequeña de 175 gramos sólo se deberá usar si no está disponible una muestra de 250 gramos.

Nota 2: no utilice la celda de descarga para cargar las cerezas secas. La muestra se deberá descargar directamente en la celda de prueba, luego se deberá golpetear y sacudir suavemente para que la muestra se ponga a nivel y se asiente.

Las calibraciones para café listadas anteriormente se incluyen con la calibración básica para café establecida para el Modelo 920. Sírvase preguntar sobre las otras calibraciones disponibles.

*Prestamos **SERVICIO TÉCNICO** a todo lo que vendemos*