



mini ГАС влагомер зерен кофе, какао



Влагомер Мини ГАС - портативный анализатор, который предназначен для оперативного измерения влажности, температуры кофе и какао.

Основная особенность – использование калибровок от стационарных влагомеров серии ГАС 2100, ГАС 500 (эти калибровки основаны на 25 летнем опыте компании). «Мини ГАС» - следующее поколение простого, очень надежного и хорошо известного влагомера зерна «МУЛЬТИ-ГРЕЙН» (MULTI-GRAIN).

Заказать

sales@td-automatika.ru

Технические характеристики:

| Параметры | Значения |
|------------------------------------|--------------------|
| Метод измерения: | диэлькометрический |
| Диапазон измерения влажности, % | от 5 до 45 |
| Диапазон измерения температуры, °С | от 5 до 45 |
| Рабочий диапазон, °С | от 0 до 50 |
| Точность измерения влажности, % | 0,3 |
| Сходимость измерения влажности, % | ±0,1 |
| Объем измеряемого материала, мл | около 200 |
| Время измерения, сек | 10 |

Сервисные функции:

- Вывод на дисплей показания влажности образца с точностью до десятых.
- Индивидуальная подстройка заводской калибровки всех шкал пользователем.
- Автоматическое усреднение до 10 последних измерений.
- Автоматическая температурная компенсация.
- Автоматическое отключение электропитания.

ВОЗМОЖНА КАЛИБРОВКА ПРИБОРА ТОЛЬКО НА ОДИН ПРОДУКТ (НАПРИМЕР, ПОД КОФЕ РАЗЛИЧНЫХ СОРТОВ - 20 КАЛИБРОВОК).

Гарантия – 1 год.