

Wile 200 Coffee

Wile 200 Coffee: Para la medición rápida y precisa del contenido de humedad, la masa hectolítrica (peso específico) y la temperatura de los granos de café

Wile 200



Resultado de la medición preciso y confiable

El medidor Wile 200 Coffee tiene un tamaño de muestra que es claramente mayor que el de otros medidores. El gran tamaño de la muestra provee una visión general más completa de los granos de café que se medirán, lo que evita distorsiones en el resultado causadas por granos aleatorios con un mayor contenido de humedad. Este práctico medidor con su clara pantalla iluminada guía al usuario y produce resultados de las mediciones confiables incluso cuando lo aplican operadores con menos experiencia.

Mediante la aplicación de compensación de pesos, el medidor equilibra las diferencias entre de los tipos de granos de café y cacao, así como también variaciones estructurales en los granos causadas por el cambio de estación.

También mide el peso específico

Además de resultados de las mediciones de humedad, Wile 200 Coffee también muestra el peso específico actual: ya no necesitará escalas de peso específico separadas.

Excelente facilidad de uso

El uso del medidor Wile 200 Coffee no requiere fuerza: simplemente llene el vaso transparente adjunto a la parte superior del medidor, suelte los granos dentro de la cámara de medición y nivele la muestra con el sistema de nivelación integrado patentado. El exceso de granos cae prolijamente en el canal que rodea al vaso medidor.

La medición con el Wile 200 Coffee también es rápida: el medidor no requiere limpieza entre las operaciones de medición, a diferencia de, por ejemplo, los medidores de trituración.

El juego incluye:

- Medidor
- Bolsa y correa de transporte
- Baterías
- Cable USB
- Manual de funcionamiento.

El rango de medición de la humedad comienza con 2 % para café tostado y asciende a 24 % para café verde, café pergamino. El rango de medición para el cacao es del 3 % al 18 %. Repetibilidad normal de los resultados de las mediciones: $\pm 0,3$ puntos % (café verde, café tostado) y 0,6 % (café pergamino, cacao).

¡Importante! La configuración de la escala de granos de los medidores Wile se ajustan para que coincidan todo lo posible con los tipos de granos normales comunes. Sin embargo, las propiedades de los granos

pueden variar debido, por ejemplo, a las diferentes condiciones de crecimiento o nuevas especies. Tome siempre varias muestras y Tome siempre varias muestras y considere el promedio como el resultado.

¡Consejo! Obtendrá la mayor precisión en la medición de los granos si la temperatura del medidor y los granos se encuentran dentro del rango de 16 a 32 °C. La temperatura del medidor y la de los granos deben coincidir todo lo posible entre sí, y es aconsejable almacenar la muestra en un recipiente lo más hermético posible. Para obtener un resultado confiable, la muestra debe ser representativa.

Tenga en cuenta que con actualizaciones de software posteriores pueden cambiar tanto el número de tipos de granos medidos como el rango de medición de la humedad.

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Pantalla LCD orientativa iluminada	Sí
Puerto USB para actualización de escalas	Sí
Compensación automática de la temperatura	Sí
Sistema de nivelación de muestras integrado patentado	Sí
Promedio automático	Sí
Apagado automático	Sí
Alerta de bajo voltaje de la batería	Sí
Rango de temperatura operativa	5 a 45 °C
Resolución de la pantalla	0,1 puntos %
Baterías	4 AA
Garantía	1 año
Código de producto Wile	7000200-COFE1
Código EAN	6417160101968

GRANOS MEDIDOS

Granos medidos	Rango de medición del contenido de humedad
Café verde	6 – 24 %
Café pergamino	10 – 26 %
Café tostado	2 – 14 %
Café tostado, oscuro	2 – 12 %
Cacao	3 – 18 %