

Wile 200 Coffee

Wile 200 Coffee быстро и точно измеряет влажность, объёмный вес и температуру бобов

Wile 200



Точный и надежный результат измерения

Размер измерительного цилиндра влагомера W200 Coffee больше, чем у многих других влагомеров. Благодаря большому размеру измерительного цилиндра вы сразу получаете более представительную информацию об исследуемых бобах, и, например, отдельные бобы не исказят результата. Простой в использовании влагомер, оснащенный четким дисплеем с подсветкой, направляет пользователя и обеспечивает надежные результаты измерений даже в том случае, если пользователь влагомера не очень опытный.

За счет функции компенсации веса влагомер выравнивает внутренние сортовые различия, а также сезонные колебания структуры бобов кофе и какао.

Он также измеряет объёмный вес

Помимо результата измерения влажности, W200 Coffee также отражает при каждом измерении текущий объёмный вес – вам больше не понадобятся отдельные весы для определения объёмного веса.

Превосходное удобство в работе

При использовании влагомера Wile 200 Coffee сила не требуется: просто заполните крепящуюся к верхней части влагомера прозрачную емкость, выпустите бобы в измерительную камеру и выровняйте образец с помощью запатентованного выравнивателя пробы влагомера. Излишки бобов аккуратно остаются в лотке, расположенном вокруг мерной чаши.

Кроме того, с помощью W200 Coffee измерения происходят быстро: прибор не требует чистки между измерениями, как, например, влагомеры зерна с размолом.

В комплект входят:

- влагомер
- кейс и ремень для переноски
- батарейки
- кабель USB
- инструкция по эксплуатации.

Диапазон измерений влажности для кофе начинается от 2 % (обжаренный кофе) и достигает 24 % (зеленый кофе, кофе пачмент). Диапазон измерений какао составляет 3–18 %. Типичная повторяемость результата измерения: $\pm 0,3$ % единицы (зеленый кофе, обжаренный кофе) и 0,6 % (кофе пачмент, какао).

Важно! Шкалы для измерения бобов влагомера Wile разработаны таким образом, чтобы максимально соответствовать стандартному качеству бобов. Однако характеристики бобов могут отличаться, например из-за различных условий произрастания или новых сортов. Всегда берите несколько проб и используйте их среднее значение.

Совет! Наилучшая точность измерения бобов достигается при температуре влагомера и бобов от 16 до 32 °C. Влагомер и бобы должны иметь как можно более равную температуру, а пробу следует хранить в максимально герметичном контейнере. Для получения достоверного результата проба должна быть репрезентативной.

Обратите внимание, что с последующими обновлениями программного обеспечения как количество измеряемых бобов, так и диапазоны измерения влажности могут измениться.

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

Инструктивный дисплей LCD с подсветкой	Есть
USB-порт для обновления шкал зерна	Есть
Автоматическая компенсация температуры	Есть
Запатентованная интегрированная рукоять для выравнивания пробы зерна	Есть
Автоматическое усреднение результатов	Есть
Автоматическое отключение питания	Есть
Предупреждение о низком заряде батареи	Есть
Рабочая температура	5–45 °C
Разрешение дисплея	0,1 % единицы
Батареи	4 x AA
Гарантия	1 год
Код EAN	7000200-COFE1
EAN-koodi	6417160101968

ИЗМЕРЯЕМЫЕ БОБЫ

Измеряемые бобы	Диапазон измерений влажности
Зеленый кофе	6–24 %
Кофе пачмент	10–26 %
Обжаренный кофе	2–14 %
Обжаренный кофе, темный	2–12 %
Какао	3–18 %