

GAC™ 2700-UGMA

Probador de humedad para granos de café

Presentación de la GAC™ 2700-UGMA OBTENGA RESULTADOS PRECISOS Y RÁPIDOS EN TODO MOMENTO

DICKEY-john® se complace en ofrecer el analizador de humedad GAC™ 2700-UGMA a la industria del café. El GAC™ 2700-UGMA puede medir granos de café cosechados, al por mayor o tostados. El probador proporciona datos precisos que necesita para lograr una rentabilidad óptima para su operación. La humedad y la temperatura se proporcionan tanto para instrumentos independientes como para soluciones de software de sistemas integrados. Consulte a continuación las características y ventajas adicionales.



Características y ventajas:

- Utiliza tecnología de 149 MHz, desarrollada por el USDA
- Tiempo de análisis de 7 segundos
- Funciones de solución de software de sistema integrado
- Gran pantalla táctil de 7" para mayor visibilidad y capacidad de respuesta
- El procesamiento mejorado proporciona un tiempo de análisis más corto, lo que permite ejecutar más muestras durante las temporadas de mayor actividad
- Interfaz de operador moderna e intuitiva que simplifica el entrenamiento y el funcionamiento diario
- Almacenamiento de memoria para hasta 5.000 mediciones
- Varios puertos USB en la parte frontal y posterior de la unidad para actualizaciones de software, dispositivos USB, impresoras y periféricos
- Escáner de código de barras para acelerar el tiempo de procesamiento
- Mango de cajón ergonómico reduce la fatiga del operador
- La seguridad avanzada de los instrumentos protege la GAC 2700-UGMA de la manipulación, añadiendo capas de protección a las transacciones comerciales

GAC™ 2700-UGMA

Probador de humedad para granos de café

Calibraciones:

Con la rica experiencia en la industria, DICKEY-john® entiende la necesidad de adaptar los requisitos de su región y operación en función de la aplicación específica. Es por eso que el GAC™ 2700-UGMA está diseñado con un sólido conjunto de calibraciones estándar y es compatible con opciones ampliables.

- Temperaturas legales más bajas, hasta 20% de humedad a -4° F
- Límite máximo de humedad con calibraciones de grano caliente no oficiales
- Calibraciones personalizadas disponibles para su tipo de café específico y proceso de tostado
- El mejor soporte de su clase respaldado por los laboratorios de calibración de DICKEY-john
- Calibraciones prácticas y fáciles de descargar disponibles en www.dickey-john.com
- Desarrollo de calibración personalizado disponible para atributos únicos de cultivo y región

Especificaciones

Temperatura de funcionamiento	2 a 45 °C (36 a 113 °F)
Potencia	110/220 V, 50/60 Hz, 30/35 VA
Humedad	20% a 90% sin condensación
Temperatura del grano	-20° a +45°C (de -4°F a +113°F) dependiendo de las calibraciones del grano
Temperatura de almacenamiento/tránsito	-20 a +60°C
Rango de humedad	5 a 45% (dependiente del grano)
Peso aproximado	25 libras (11,43 kg)
Dimensiones aproximadas	17"H x 19"W x 14"D (43,18cm H x 48,26cm W x 35,56 cm D)
Idiomas	Inglés
Rangos de humedad	Café Verde: 3-12% Café tostado: 0-8%

Backed by the power of DICKEY-john:

When you buy a DICKEY-john GAC® 2700-UGMA you get all the dependability and value you expect from DICKEY-john® products. Like all DICKEY-john products, the GAC 2700-UGMA is designed and manufactured in the USA, and supported worldwide.



Pantalla táctil en color intuitiva



Varios puertos USB posteriores



Pantalla de resultados de fácil lectura