

GAC™ 2700-UGMA

Testador de umidade para grãos de café

Apresentando o GAC™ 2700-UGMA OBTENHA RESULTADOS RÁPIDOS E PRECISOS SEMPRE

DICKEY-john® tem o prazer de oferecer o analisador de umidade GAC™ 2700-UGMA para a indústria do café. O GAC™ 2700-UGMA pode medir grãos de café colhidos, vendidos por atacado ou torrados. O testador fornece dados precisos que você precisa, a fim de alcançar a rentabilidade ideal para sua operação. A umidade e a temperatura são fornecidas para o instrumento independente ou soluções de software de sistema integrado. Consulte os recursos e benefícios adicionais abaixo.

Recursos e benefícios:

- Utiliza tecnologia de 149 MHz, desenvolvida pelo USDA
- Tempo de análise de 7 segundos
- Recursos de solução de software de sistema integrados
- Grande tela touchscreen de 7" para maior visibilidade e agilidade
- O processamento aprimorado fornece menor tempo de análise, permitindo que mais amostras sejam executadas durante as estações mais movimentadas
- A interface de operador moderna e intuitiva simplifica o treinamento e a operação diária
- Armazenamento de memória para até 5.000 medições
- Várias portas USB na parte frontal e traseira da unidade para atualizações de software, dispositivos USB, impressoras e periféricos
- Recurso de scanner de código de barras para acelerar o tempo de processamento
- Alça de gaveta projetada ergonomicamente reduz a fadiga do operador
- A segurança avançada de instrumentos protege o GAC 2700-UGMA contra violações, adicionando camadas de proteção a transações comerciais



NOVO!

GAC™ 2700-UGMA

Testador de umidade para grãos de café

Calibrações:

Com uma rica experiência no setor, DICKEY-john® compreende a necessidade de adaptar os requisitos da sua região e operação com base na aplicação específica. É por isso que o GAC™ 2700-UGMA é projetado com um conjunto robusto de calibrações padrão e suportado com opções expansíveis.

- Temperaturas legais mais baixas, até 20% de umidade a -4° F
- Limite de umidade mais alto com calibrações de grão quente não oficiais
- Calibrações personalizadas disponíveis para o seu tipo específico de café e processo de torrefação
- O melhor suporte da categoria apoiado pelos laboratórios de calibração da DICKEY-john®
- Calibrações convenientes e fáceis de baixar disponíveis em www.dickey-john.com
- Desenvolvimento de calibração personalizada disponível para atributos únicos de cultura e região

Apoiado pelo poder de DICKEY-john:

Ao comprar um DICKEY-john GAC™ 2700-UGMA, você obtém toda a confiabilidade e o valor que espera dos produtos DICKEY-john®. Como todos os produtos DICKEY-john, o GAC 2700-UGMA é projetado e fabricado nos EUA, e suportado em todo o mundo.

Especificações

Temperatura operacional

36 a 113°F (2 a 45°C)

Alimentação

110/220 V, 50/60 Hz, 30/35 VA

Umidade

20 a 90% sem condensação

Temperatura do grão

-4°F a +113°F (-20° a +45°C)

dependendo das calibrações do grão

Temperatura de armazenamento/trânsito

-4 a +140°F (-20 a +60°C)

Faixa de umidade

5 a 45% (dependente de grãos)

Peso aproximado

25 lb (23,86 kg)

Dimensões aproximadas

17" A x 19" L x 14" D

(43,18 cm A x 48,26 cm W x 35,56 cm D)

Idiomas

Inglês

Faixas de umidade

Café verde: 3-12%

Café torrado: 0-8%



Tela sensível ao toque intuitiva



Várias portas USB traseiras



Tela de resultados fácil de ler