

GAC™ 2700-UGMA

Testeur d'humidité pour grains de café

Présentation du GAC™ 2700-UGMA OBTENEZ DES RÉSULTATS PRÉCIS ET RAPIDES À CHAQUE FOIS

DICKEY-john® est heureux d'offrir l'analyseur d'humidité GAC™ 2700-UGMA à l'industrie du café. Le GAC™ 2700-UGMA peut mesurer les grains de café récoltés, vendus en gros ou torréfiés. Le testeur fournit des données précises dont vous avez besoin pour atteindre une rentabilité optimale de votre exploitation. L'humidité et la température sont fournies à la fois pour les solutions logicielles d'instruments autonomes ou de systèmes intégrés. Veuillez consulter ci-dessous les caractéristiques et avantages supplémentaires.



Caractéristiques et avantages :

- Utilise la technologie 149 MHz, développée par l'USDA
- Temps d'analyse de 7 secondes
- Fonctionnalités de la solution logicielle intégrée
- Grand écran tactile de 7 pouces pour une meilleure visibilité et réactivité
- Un traitement amélioré offre un temps d'analyse plus court, ce qui permet d'analyser plus d'échantillons pendant vos saisons les plus chargées
- Une interface opérateur moderne et intuitive simplifie l'entraînement et l'utilisation au quotidien
- Stockage de mémoire jusqu'à 5 000 mesures
- Plusieurs ports USB à l'avant et à l'arrière de l'instrument pour les actualisations de logiciel, équipements USB, imprimante et périphériques
- Fonction pour scanner le code à barres et ainsi accélérer le temps de traitement
- Poignée de tirage ergonomique réduisant la fatigue de l'opérateur
- La sécurité renforcée des instruments protège le GAC 2700-UGMA contre toute altération, ajoutant des couches de protection aux transactions commerciales

GAC™ 2700-UGMA

Testeur d'humidité pour grains de café

Étalonnages

Grâce à la riche expérience de l'industrie, DICKEY-john® comprend la nécessité d'adapter les exigences de votre région et de votre exploitation en fonction de l'application spécifique. C'est pourquoi le GAC™ 2700-UGMA est conçu avec un ensemble robuste d'étalonnages standard et développé avec des options extensibles.

- Températures légales les plus basses, jusqu'à 20% d'humidité à -4° F
- Limite d'humidité la plus élevée avec étalonnage non officiel des grains chauds
- Calibrages personnalisés disponibles pour votre type de café spécifique et le processus de torréfaction
- Un support hors pair soutenu par les laboratoires d'étalonnage de DICKEY-john
- Calibrages pratiques et faciles à télécharger disponibles sur www.dickey-john.com
- Développement d'étalonnage personnalisé disponible répondant aux particularités uniques de culture et spécificités régionales

Soutenu par la puissance de DICKEY-john :

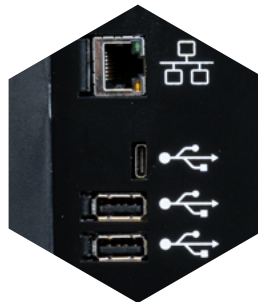
Lorsque vous achetez un DICKEY-john GAC™ 2700-UGMA, vous obtenez toute la fiabilité et la valeur que vous attendez des produits DICKEY-john®. Comme tous les produits DICKEY-john, le GAC 2700-UGMA est conçu et fabriqué aux États-Unis, et développé internationalement

Spécifications

Température de Fonctionnement	36 à 113 °F (2 à 45 °C)
Puissance	110/220 V, 50/60 Hz, 30/35 VA
Humidité	20 à 90 % sans condensation
Température du Grain	4 °F à +113 °F (-20 °C à +45 °C) selon l'étalonnage des grains
Température de stockage/de transit	-4 à +140 °F (-20 à +60 °C)
Plage d'Humidité	5 à 45% (dépendant du grain)
Poids Approximatif	25 livres (11,43 kg)
Dimensions approximatives	17 pouces H x 19 pouces L x 14 pouces P (43,18 cm H x 48,26 cm L x 35,56 cm P)
Langues	Anglais
Plages d'humidité	Café Vert : 3-12% Café torréfié : 0-8%



Écran tactile couleur intuitif



Ports USB arrière multiples



Écran de résultats facile à lire