



Shore

MEASURING SYSTEMS • Una división de CTB, Inc.

KANSAS CITY, MO • 816-968-6150 • www.moisturetesters.com • ventas@shoremeasuring.com

Para café



Medidor de humedad portátil Modelo 930C

El paquete incluye:

- Medidor de humedad
- Estuche acolchado para transporte
- Taza y vara para medir la densidad a granel
- Celda de descarga
- Cargador de CA

Paquete de medidor de humedad portátil Shore Modelo 930C

Características:

El medidor de humedad Shore Modelo 930C proporciona mediciones de humedad rápidas y precisas para una gran variedad de productos. Los resultados se muestran directamente, sin la necesidad de utilizar tablas para la conversión de los valores de humedad y temperatura.

El Modelo 930C utiliza una muestra pesada anteriormente y un mecanismo confiable para cargar muestras, a fin de asegurar resultados precisos y repetibles. El Modelo 930C utiliza principios de medición comprobados y cuenta con un diseño que lo hace uno de los medidores de humedad más uniformemente precisos disponibles.

El Modelo 930C cuenta con una construcción resistente completamente de metal: no contiene estuches de plástico débiles u otras piezas que se pueden romper fácilmente. El Modelo 930C también está disponible en un paquete completo y portátil, con todos los accesorios en un resistente estuche personalizado de lados suaves para almacenamiento y fácil transporte.

- Pesa integrada para pesado de muestras y densidad a granel.
- El sesgo de calibración ajustable por el usuario para cada grano permite la concordancia con cualquier referencia.
- Están disponibles más de 100 calibraciones para diferentes productos, a fin de cumplir los requisitos de los usuarios en todo el mundo; café, arroz, granos comestibles y más.
- Funciona con batería o con adaptador de CA.

Medidor de humedad Modelo 930C

Especificaciones:

- Rango de temperatura ambiental de funcionamiento: 0 a +60 °C (+32 a +140 °F)
- Rango de medición: varía según el producto. Típicamente, los rangos comunes de humedad oscilan entre 6 y 40%.
- Rango de temperatura de muestra de -5,6 a +60 °C (+22 a +140 °F)
- Tiempo de prueba de la muestra: 5 a 30 segundos según la temperatura de la muestra.
- Pantalla: LCD grande de 2 renglones x 16 caracteres
- Requisitos de energía: 6 baterías alcalinas AA o adaptador de CA de 9 voltios (incluido en el paquete).



Medidor de humedad para café
Shore Modelo 930C

Prestamos **SERVICIO TÉCNICO** a todo lo que vendemos



Shore

MEASURING SYSTEMS • Una división de CTB, Inc.

KANSAS CITY, MO • 816-968-6150 • www.moisturetesters.com • ventas@shoremeasuring.com

Medidor de humedad para café Shore Modelo 930C Café, té y cacao: lista de calibración

Producto	Identificación de pantalla	Rango de humedad	Tamaño de muestra
Café en grano, verde (GCB-1-00)	Green Coffee Bn	7,9-20%	250 g
Café descafeinado en grano	Decaf Green Bean	7,8-19,6%	250 g
Café en grano, verde (Muestra pequeña de 175 g. Vea la nota 1 a continuación.)	Green Coffee 175	6-20%	175 g
Café en grano, pergamino (Calibración N.º PCB-3-09)	Parchment Coffee	7,2-45%	165 g
Cerezas de café secadas al natural (La muestra se vierte. Vea la nota 2 a continuación.)	Dried Berries	10,4-22%	160 g
Café tostado y molido (Calibración N.º GRCB-4-03)	Roasted & Ground	1,3-8,0%	125 g
Café en grano entero y tostado (Calibración N.º RCB-5-03)	Roast Whole Bean	1,3-8,0%	125 g
Café en grano verde Hawái (¡Solo para Hawái!)	Hawaii Green Cof	7,4-20%	250 g
Café descafeinado en grano Hawái (¡Solo para Hawái!)	Hawaii Decaf Cof	7,3-19,5%	250 g
Té negro, hoja mediana triturada (Vea la nota 3 a continuación.)	Med Broken Tea	3,4-12%	110 g
Té negro, hoja mediana completa (Vea la nota 3 a continuación.)	Med Full Leaf Tea	3-12%	90 g
Té negro, hoja extra grande completa (Vea la nota 3 a continuación.)	XL Full Leaf Tea	3,3-12%	70 g
Té Pekoe, Large Boulder Broken	Lg Boulder Pekoe	3,1-9%	175 g
Cacao en grano, extra grande (La muestra se vierte. Vea la nota 2 a continuación.)	XL Cocoa Bean	5%-11%	180 g (+/- 1 grano)
Cacao en grano (La muestra se vierte. Vea la nota 2 a continuación.)	Cocoa Beans	5%-11%	180 g (+/- 1 grano)

Nota 1: para obtener la mejor precisión, el tamaño de muestra recomendado para el café en grano verde es de 250 gramos. La calibración de una muestra pequeña de 175 gramos sólo se deberá usar si no está disponible una muestra de 250 gramos.

Nota 2: no utilice la celda de descarga para cargar la muestra. La muestra se deberá descargar directamente en la celda de prueba, luego se deberá retirar la celda y golpetear y sacudir para que la muestra se ponga a nivel y se asiente. Luego, vuelva a instalar la celda y vuelva a presionar el botón TEST.

Nota 3: puede que las hojas de té no caigan de manera uniforme en la celda de prueba. Si parte de la muestra está sobre el cono de la celda de prueba, esta se deberá quitar, luego agitar y rotar suavemente para que la muestra esté a nivel antes de presionar TEST.

Prestamos SERVICIO TÉCNICO a todo lo que vendemos

S-7003(Spanish)/201603