



TG Pro coffee & cocoa

Wilgotnościomierz do kawy i kakao ze ścisaniem próbki

**PRODUKT
POLSKI**

**PRODUKT
ORYGINALNY
DRAMIŃSKI**

- Specjalnie przygotowane kalibracje
- Dokładność pomiaru $\pm 0,5\%$
- Poręczny i wytrzymały
- Zapisywanie wskazań
- 3 lata gwarancji

DRAMIŃSKI
ELECTRONICS IN AGRICULTURE

TG pro 11.01.2023
13:06
Kawa zielona Arabica
10.1% **10.2%**
24.9°C
Esc Clr zapis start

ESC on/off coffee & cocoa OK
SMART MOISTURE METER **TG pro**

TG Pro coffee & cocoa



Złącze USB

- aktualizacja oprogramowania i krzywych wilgotności przez internet



Podstawowy / Zaawansowany

- wybierz swój tryb pracy



Sonda temperaturowa (opcja)

- Możliwość podłączenia zewnętrznej sondy temperaturowej z dokładnym czujnikiem cyfrowym ($\pm 0,5^{\circ}\text{C}$)

DLA KOGO?

Podczas procesów produkcji, przetwarzania, magazynowania czy transportu, urządzenie szczególnie docenią właściciele plantacji, palarnie kawy, kawiarnie, bariści, importerzy i eksporterzy kawy oraz kakao.

ZESTAW ZAWIERA

- Urządzenie z nakrętką komory pomiarowej do ściskania próbki,
- Futerał z paskiem,
- Zestaw baterii alkalicznych,
- Kabel USB,
- Instrukcję obsługi.



CO GO WYRÓŻNIA?

- Pamięć na 50 tys. wyników,
- Wydajne zasilanie,
- Zegar czasu rzeczywistego,
- Nakrętka sygnalizująca prawidłowy ścisk próbki,
- Modyfikacja wskazań wilgotności,
- Darmowe oprogramowanie pozwalające na transmisję danych do komputera, tworzenie raportów, wykresów, itp.
- Automatyka kompensacji temperatury,
- Wielojęzyczne menu,
- Pełne nazwy gatunków,
- Wygodna obsługa dzięki 4 klawiszom,
- Energooszczędne podświetlenie LED,
- Możliwość zdalnego dodawania nowych gatunków do listy,
- Automatyka wyliczenia wyniku średniego.

LISTA GATUNKÓW I ZAKRESY POMIAROWE

Suszona wiśnia kawy	6,0% – 21,0%
Kawa pergaminowa (Arabica) ..	8,0% – 39,0%
Kawa zielona Arabica	8,0% – 30,0%
Kawa zielona Robusta	8,0% – 30,0%
Kawa palona Arabica	2,0% – 9,5%
Kawa palona Robusta	2,0% – 9,0%
Kawa Arabica mielona grubo ...	2,0% – 10,5%
Kawa Arabica mielona drobno ..	2,0% – 9,5%
Kawa Robusta mielona grubo ..	2,0% – 11,5%
Kawa Robusta mielona drobno ..	2,5% – 8,5%
Kakao	4,0% – 20,0%

DANE TECHNICZNE

Masa przyrządu	520 g (z kompletem baterii i nakrętką)
Wymiary	16,5 × 7,0 × 7,5 cm
Wyświetlacz	graficzny LCD z podświetleniem LED, przekątna 2"
Zasilanie	4 baterie 1,5V typu AA + 1 bateria 3V typu CR-2032
Orientacyjny czas pracy ciągłej na komplecie baterii	około 70 godzin w zależności od ustawień urządzenia
Sposób napełniania komory	ręczny
Rozdzielczość wskazań	wilgotność – 0,1%, temperatura – 0,1°C
Dokładność pomiaru wilgotności	$\pm 0,5\%$ dla próbki znormalizowanej
Dokładność pomiaru temperatury	$\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ w zakresie od 0°C do 85°C

