

# Analizzatore di umidità Caffè Cereali Frumento Humimeter FS3



Analizzatore portatile di umidità per Cereali HUMIMETER FS3, con soli 300 grammi di prodotto, è possibile effettuare l'analisi del contenuto di acqua di alcuni cereali, caffè, legumi, cacao e diversi semi, molto velocemente e direttamente in "campo". La tecnologia di misura capacitiva del campione, attraverso due elettrodi che generano un campo elettrico ad alta frequenza, permette di misurare l'umidità del campione introdotto nel contenitore in acciaio inox dell'analizzatore FS3, e leggere **in Tempo Reale**, il valore di umidità sul display LCD retroilluminato.

Il misuratore di umidità rileva la temperatura del campione per compensare il valore di umidità e, rendere estremamente precisa la misura del contenuto di acqua.

**Eccellente rapporto Qualità/Prezzo.**

Si possono misurare i tenori di umidità dei seguenti prodotti:

- caffè crudo con e senza pergamino (decorticati)
- caffè macinato
- caffè tostato
- semi di cacao
- papavero
- semi di zucca
- piselli

- soia
- fagioli di Spagna
- frumento
- grano duro
- colza
- risone
- riso bianco e riso bruno
- semi di lino
- sesamo
- miglio
- sorgo
- grano saraceno
- altri su richiesta

Il misuratore di umidità viene fornito con le curve di calibrazione dei prodotti sopra indicati e su richiesta, è possibile introdurre **in opzione** altri prodotti come crusca, noci, nocciole, semi di canapa, cardo mariano, arachidi, crusca di segale, sesamo, pepe bianco, riso selvatico, semi di cardo, Quinoa, noccioli di olive, Farro, Semi di canapa, lenticchie, foglie di tabacco, trinciato, farina di soya, semi di girasole, farina di girasole, ecc....

Dotazione di serie : Humimeter FS3 con batterie, bilancia digitale, dosatore e contenitore in plastica.

### **Come si effettua la misura ?**

La misura è molto semplice. Per esempio, se si vuole fare la misura del caffè tostato, si prende la caraffa in plastica in dotazione nella valigetta, la si appoggia sulla bilancia in dotazione, si preme il tasto di "tara" e si pesano 300 grammi di prodotto. Quindi si versa tutto il caffè contenuto nella caraffa, nel contenitore in acciaio inox del misuratore di umidità FS3, e si legge immediatamente e senza errori la percentuale di contenuto di acqua sul display retroilluminato dello strumento. Semplice vero ?

Vantaggi della misura:

- Misura dell'umidità di tutto il grano con una piccola quantità di campione. Misurazione anche di orzo.
- Senza bisogno di preparare prove
- Metodo di misurazione non distruttivo, misurazione di tutto il grano
- Risultati di misurazione istantanea senza bisogno di prove
- Diminuisce i costi dell'essiccazione
- La misurazione protegge dalla muffa e dai conseguenti danni