

# TG Pro coffee & cocoa

Влагомер для кофе и какао со сжатием образца

MADE IN  
POLAND

- Специально подготовленные калибровки
- Точность измерения  $\pm 0,5\%$
- Удобный и прочный
- 3 года гарантии



# TG Pro coffee & cocoa



### USB разъем

- обновление программного обеспечения через Internet



### Стандартный / Продвинутый

- выберите свой режим работы



### Температурный зонд (опционально)

- точный цифровой датчик, длина зонда – до 3 м

### ДЛЯ КОГО?

Во время производства переработки, хранения или транспортировки устройство особо оценят владельцы плантаций, фабрик по обжарке кофе, кафе, баристы, импортеры и экспортеры кофе и какао.

### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ:

- Память на 50 тыс. результатов
- Экономное питание,
- Часы реального времени,
- Крышка с сигналом,
- Модификация показаний влажности,
- Специальная программа, позволяющая передавать данные на компьютер, создавать отчеты, графики и т. п.

### ВИДЫ КУЛЬТУР

### И ДИАПАЗОНЫ ИЗМЕРЕНИЯ:

Какао.....	4,0% – 20,0%
Зеленый кофе арабика.....	8,0% – 30,0%
Зеленый кофе робуста.....	8,0% – 30,0%
Пергамент Кофе Арабика.....	8,0% – 39,0%
Сухой кофе вишня.....	6,0% – 21,0%
Кофе арабика Грубого помола..	2,0% – 10,5%
Кофе арабика мелкого помола..	2,0% – 9,5%
Кофе робуста Грубого помола..	2,0% – 11,5%
Кофе робуста мелкого помола..	2,5% – 8,5%
Кофе жареный Арабика.....	2,0% – 9,5%
Кофе жареный Робуста.....	2,0% – 9,0%

### В КОМПЛЕКТ ВХОДЯТ:

- Устройство с крышкой измерительной камеры для сжатия образца,
- Чехол с ремнем,
- Комплект алкалиновых батареек,
- USB-кабель,
- Руководство пользователя.



### ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Вес устройства	520 г (с батарейками и крышкой)
Размеры	16,5 × 7,0 × 7,5 см
Дисплей	графический ЖК-дисплей со светодиодной подсветкой, диагональ 2"
Питание	4 батарейки 1,5 В типа AA + 1 батарейка 3 В типа CR-2032
Приблизительное время работы на одном комплекте батареек	77 часов с выключенной подсветкой (0%), 54 часа с подсветкой, установленной на 30%
Способ заполнения камеры	вручную
Разрешение показаний	влажность – 0,1%, температура – 0,1°C
Точность измерения влажности	± 0,5% для стандартизированных зерен
Точность измерения температуры	± 0,5°C в диапазоне от 0°C до 85°C

