

Wile 200 Rice

Wile 200 Rice быстро и точно измеряет влажность, объёмный вес и температуру риса

Wile 200 Rice быстро и точно измеряет влажность, объёмный вес и температуру риса. Кроме того, он поможет вам посредством инструкций достичь максимально точных результатов измерения. Результат измерения вы получите быстро – менее чем за 7 секунд!



Точный и надежный результат измерения

Размер измерительного цилиндра влагомера W200 Rice значительно больше, чем у многих других влагомеров. Благодаря этому вы сразу получаете более точную информацию об исследуемом рисе, и, например, отдельные влажные зерна не исказят результата. Простой в использовании влагомер, оснащенный четким дисплеем с подсветкой, направляет пользователя и обеспечивает надежные результаты измерений даже в том случае, если пользователь влагомера не очень опытный.

За счет функции компенсации веса влагомер выравнивает внутренние сортовые различия риса и сезонные колебания структуры зерна.

Он также измеряет объёмный вес

Помимо результата измерения влажности, W200 Rice при каждом измерении показывает и текущий объёмный вес – вам больше не понадобятся отдельные весы для определения объёмного веса.

Превосходное удобство в работе

При использовании влагомера Wile 200 Rice силы не требуется: просто заполните крепящуюся к верхней части влагомера прозрачную емкость, выпустите рис в измерительную камеру и выровняйте образец с помощью запатентованного выравнивателя пробы влагомера. Излишки риса аккуратно остаются в лотке вокруг мерной чаши.

Кроме того, измерение выполняется быстро: W200 Rice не требует чистки между измерениями как, например, влагомеры с размолотом.

В комплект входят:

- влагомер
- кейс и ремень для переноски
- батарейки
- кабель USB
- инструкция по эксплуатации.

Типичный диапазон измерения влажности составляет для белого риса 6–24 % и для риса-сырца от 4–27 %. Повторяемость результата измерения: $\pm 0,3$ % единицы для риса хранилищной влажности.

Важно! Шкалы влагомера Wile для измерения риса разработаны таким образом, чтобы максимально соответствовать стандартному качеству риса. Однако характеристики риса могут отличаться,

например из-за различных условий произрастания или новых сортов. Всегда берите несколько проб и используйте их среднее значение.

Совет! Наилучшая точность измерения риса достигается при температуре влагомера и риса от 16 до 32 °С. Влагомер и рис должны иметь как можно более одинаковую температуру, а пробу следует хранить в максимально герметичном контейнере. Для получения достоверного результата проба должна быть репрезентативной.

Обратите внимание, что с последующими обновлениями программного обеспечения как количество измеряемого риса, так и диапазоны измерений влажности могут измениться.

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

Инструктивный дисплей LCD с подсветкой	Есть
USB-порт для обновления шкал зерна	Есть
Автоматическая компенсация температуры	Есть
Запатентованная интегрированная рукоять для выравнивания пробы зерна	Есть
Автоматическое усреднение результатов	Есть
Автоматическое отключение питания	Есть
Предупреждение о низком заряде батареи	Есть
Рабочая температура	5–45 °C
Разрешение дисплея	0,1 % единицы
Батареи	4 x AA
Гарантия	1 год
Артикул Wile	7000200-RICE
Код EAN	6417160101951

ИЗМЕРЯЕМЫЕ СОРТА РИСА

Измеряемый рис	Диапазон измерений влажности
Рис белый жасмин <17	6–17 %
Рис белый жасмин >14	14–26 %
Рис белый басмати	5–25 %
Длиннозерный рис, белый <15	6–15 %
Длиннозерный рис, белый >13	13–24 %
Короткозернистый рис, белый <15	6–15 %
Короткозернистый рис, белый >13	13–24 %
Клейкий рис, белый <18	6–18 %
Клейкий рис, белый >15	15–26 %
Рис-сырец	4–27 %