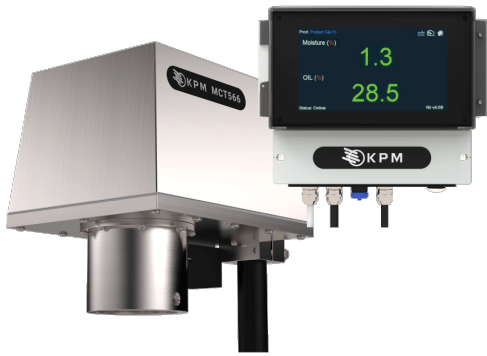




Analizador de humedad en sólidos para alimentaria

MCT 566

Especificaciones



Fabricante: KPM

Tecnología: Radiofrecuencia

Especificaciones: 0,1% - 90% (base húmeda), 0,1% - 400% (base mojada)

Precisión: $\pm 1\%$

Intemperie: IP 67

Clasificación Eléctrica: Zona Segura

Display: Pantalla táctil de 7

Alimentación: 110-240V o 24V DC

Señal Analógica: 4-20 mA, 0-10 V (isolated)

Ventajas

- Medición continua de humedad
- Sin contacto con la muestra
- Alta precisión y repetibilidad
- Capacidad de medición de hasta 2 constituyentes entre: humedad, grasas y aceites, proteínas y temperatura del producto
- Aumenta el rendimiento, maximiza la eficiencia y minimiza los residuos en los procesos de fabricación
- Sin alteraciones por cambios en temperatura de proceso, luz ambiental o altas temperaturas ambientales
- Larga vida útil, fácil instalación y sin necesidad de mantenimiento

Aplicaciones

- Snacks
- Cereales
- Café
- Lácteos
- Harinas
- Frutas y verduras
- Comida para animales

Industrias

- Alimentaria Bebidas



Pol. Ind Ventorro del Cano
28925 Alcorcón (Madrid)

Av. dels Rabassaires, 28
08100 Mollet del Vallés
Barcelona

Av. da Libertade N° 129-B
1250-140 Lisboa