

**2008**

São Paulo - fevereiro

Nrº 024

Medidor de Umidade de Grãos por Sistema de Destilação Modelo - CA50

Seu sistema de funcionamento baseado no princípio de destilação conhecido como "Brown-Duvel" consiste basicamente em remover a água de um determinado produto utilizando-se um líquido com ponto de ebulição superior ao da água, normalmente óleo vegetal. A água é removida do interior do produto é condensada e coletada por meio de uma proveta graduada. A partir de uma amostra com peso igual a 100 gramas o valor lido na proveta, após a medição, corresponde numericamente à teor de umidade em valores percentuais.

O CA50 permite medir umidade de grãos com teores de umidade de até 50%, com uma precisão de $\pm 0,2\%$. Compacto, é também indicado para o uso na aferição de outros instrumentos eletrônicos para medição de umidade de grãos. Possui um índice correlação melhor que 99% entre o método oficial de estufa para determinação do teor de umidade de grãos. O Controlador de Temperatura do medidor CA50 facilita ainda mais a medição de umidade de grãos e garante maior confiabilidade no resultado. Sua função consiste em liberar completamente a intervenção e o acompanhamento do operador, automatizando e controlando todas as fases da medição, na seguinte seqüência:

- 1- Monitora a temperatura de aquecimento da amostra;
- 2- Desliga automaticamente quando for atingida a temperatura máxima de aquecimento, correspondente tipo do grão medido;
- 3- Soa um alarme quando a temperatura atingir o nível de 160°C.

O CA50 tem pré-ajustado em sua memória vários produtos. Possui ainda a função especial "Ajustar Produto" que permite ao usuário programar a temperatura ideal de até 5 tipos de grãos não registrados na sua memória.

Especificações:

Princípio da medida: Destilação direta

Faixa de Ajuste de Temperatura: de 50 °C até 250 °C

Peso Líquido do medidor: 4,0 kg

Dimensões do medidor: 300 x 170 x 250 mm (máximas)

Alimentação: Elétrica, unicamente na voltagem 220 VAC

Consumo de energia: 250 Watts

Acessórios que acompanham o medidor: Sensor PT1000, Rolha de Borracha, Serpentina Erlenmeyer, Tubo de Proteção, Proveta 25ml, Tampa do Protetor, Clip Fixação, Cuba da Balança.

Produtos Pré-programados:

Amendoim em Casca / Amendoim Descascado / Arroz Beneficiado / Arroz em Casca / Aveia / Babaçu / Cacau / Café Beneficiado / Café em Coco / Centeio / Cevada / Feijão / Girassol / Linhaça / Milho Pipoca / Raspa Mandioca / Sabugo de Milho / Soja / Sorgo / Trigo / Produtos programáveis: Cinco escalas de produtos (A / B / C / D e E).



Gehaka - Evolução garantindo produtividade.

Consulte a Gehaka ou o seu distribuidor mais próximo.

Tel.:(11) 2165-1100 / Fax: (11) 3758-0727

vendas@gehaka.com.br - www.gehaka.com.br