



SOLUÇÕES GEHAKA PARA CONTROLE DE QUALIDADE DE CAFÉS

QallySense



QSorter® Explorer

Classificador totalmente automático para grãos de cafés verde

Identifica até 27 classes de defeitos, de acordo com o padrão da Norma ISO, mede o tamanho e as propriedades bioquímicas (proteína, sacarose e lipídios) de cada grão, com repetitividade 20 vezes melhor e 10 vezes mais rápido que o método manual.



INMETRO G2000

Medidor de umidade com curvas aprovadas pelo Inmetro para transações comerciais de grãos

Café verde (ISO6673)	7% ~ 22%
Café Oro	7% ~ 35%
Café Pergamino	5% ~ 44%
Grãos de café torrado	2% ~ 15%
Café em coco seco	20% ~ 50%



MA 2100/3

Sonda para amostragem em caminhões, carretas ou big bags

G939IP

Medidor de umidade de bancada

Café Verde (ISO6673)	7% ~ 22%
Café Oro	7% ~ 35%
Café Pergamino	5% ~ 44%
Grãos de café torrado	2% ~ 15%
Café em coco seco	20% ~ 50%
Casca de café	3% ~ 30%



G610i

Medidor de umidade portátil

Café Verde (ISO6673)	7% ~ 22%
Café Oro	7% ~ 35%
Café Pergamino	5% ~ 44%
Grãos de café torrado	2% ~ 15%
Café em coco seco	20% ~ 50%
Casca de café	3% ~ 30%



BK3000 e BK 5002 AGRI

3.100 g ± 0,01 g 5.100 g ± 0,1 g

Balanças de precisão para classificação de grãos



CMAG

Bandejas para manuseio de amostras



IV3100

Analisador de umidade para café moído



PG3000

Medidor do pH gerado no processo de fermentação



IG210

Impressora térmica compacta

16:1

Divisor de amostras de grãos: Proporção 16:1



MDC17

Medidor de densidade de grãos inteiros de café verde ou torrado ISO6669

- gehaka.com.br
- (11) 2165-1100
- vendas@gehaka.com.br
- @gehakaoficial
- /gehakaoficial
- /gehakaoficial
- /GehakaEquipamentos