

Graduador Digital de Miel de Arce – HI759

SKU: HI 759

RESUMEN

El Graduador Digital de Miel de Arce - HI759 cierra la brecha entre los kits de clasificación visual y la instrumentación profesional. Los kits de clasificación temporales de jarabe de arce proporcionan una precisión y resolución mínimas, ya que dependen del ojo humano para discernir las diferencias de color. La instrumentación profesional incorpora una fuente de luz como una lámpara LED o de tungsteno con un filtro y un detector de luz para determinar con precisión el porcentaje de transmitancia de la luz. La instrumentación profesional ofrece mayor resolución y precisión, pero es muy costosa. El Graduador Digital de Miel de Arce - HI759 utiliza un LED de longitud de onda fija y un fotodetector de silicio para brindar la precisión de la instrumentación profesional a un precio asequible.

Diseño Compacto y portátil

Calibra 100% de Transmitancia con Referencia de Glicerol

Operación con un Solo Botón

DESCRIPCIÓN

El Graduador Digital de Miel de Arce **HI759** cierra la brecha entre los kits de clasificación visual y la instrumentación profesional. Los kits de clasificación temporales de jarabe de arce proporcionan una precisión y resolución mínimas, ya que dependen del ojo humano para discernir las diferencias de color. La instrumentación profesional incorpora una fuente de luz como una lámpara LED o de tungsteno con un filtro y un detector de luz para determinar con precisión el porcentaje de transmitancia de la luz. El Graduador Digital de Miel de Arce - **HI759** utiliza un LED de longitud de onda fija y un fotodetector de silicio para brindar la precisión de la instrumentación profesional a un precio asequible.

La temporada de producción de jarabe de arce abarca varios meses entre el invierno y la primavera de cada año. A medida que los días se vuelven más cálidos y las noches se mantienen bajo cero, la savia de los árboles de arce comienza a fluir. Al comienzo de la temporada de producción, la savia produce un jarabe más ligero y más dulce que contiene sacarosa como el contenido principal de azúcar. A medida que avanza la temporada y aumentan las temperaturas, los microorganismos crecen y colonizan la savia a medida que se recolecta. Estas bacterias, aunque no son dañinas, convierten parte de la sacarosa presente en azúcares invertidos, glucosa y fructosa. El nivel de azúcares invertidos en la savia, así como los procesos químicos que ocurren durante la ebullición, son responsables de crear un producto de jarabe con sabor más oscuro y fuerte.

ESPECIFICACIONES

Rango Color de Miel de Maple	0 a 100% de transmitancia
Resolución Miel de Maple	1% de transmitancia
Exactitud Color de Miel de Maple	±4% de transmitancia
Método Color de Miel de Maple	Adaptación de la norma USDA para jarabe de arce
Fuente de Luz Fotómetro/Colorímetro	LED a 560 nm
Detector de Luz Fotómetro/Colorímetro	Fotocelda de silicio
Tipo de Batería/Duración	1.5V AAA (1)
Apagado Automático	Después de 10 minutos de inactividad
Ambiente	0 a 50°C (32 a 122°F); HR máx. 95% no condensante
Peso	64 g (2.25 oz.)
Dimensiones	86.0 mm x 61.0 mm x 37.5 mm (3.4" x 2.4" x 1.5")

ACCESORIOS

- HI 731359 Paquete de cubetas
- HI759 11 Set Clasificador de glicerol
- HI731318 Paño de microfibra para Limpiar Cubetas (4)

CÓMO PEDIR

El Checker® HI 759 se suministra con cubetas de muestra con tapas (3), cubeta sellada de referencia de glicerol, vasos de plástico (3), batería, instrucciones y guía de inicio rápido.

