

Café y Cacao Wile

Wile Coffee & Cocoa: Medidor de nivel básico para la medición del contenido de humedad en los granos de café y cacao

Wile Coffee & Cocoa es una herramienta básica para la medición del contenido de humedad en granos enteros de café y cacao. El medidor es óptimo para realizar mediciones rápidas en campo.



El juego incluye:

- Medidor
- Bolsa de transporte con correa
- Vaso medidor
- Batería
- Manual de funcionamiento.

Si necesita resultados de mediciones particularmente precisos y confiables, considere también el medidor [Wile 200 Coffee](#), que, además de medir el contenido de humedad, mide el peso específico y la temperatura.

Para tostadores de café recomendamos nuestro medidor Wile 200 Coffee.

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Batería	6F22.9V
Garantía	1 año
Código de producto Wile	7000550-COFE1
Código EAN	6417160101975

GRANOS MEDIDOS

Granos medidos	Rango de medición del contenido de humedad
Café arábigo, granos verdes	6 – 27%
Café robusta, granos verdes	6 – 27%
Café, granos verdes, universal	6 – 27%
Café tostado	1 – 13%
Café pergamino	9 – 36%
Cacao	4 – 20%