

# Wile 200 Arroz

Wile 200 Rice: Para la medición rápida y precisa del contenido de humedad del arroz, la masa hectolítrica (peso específico) y la temperatura

**Wile 200 Rice** mide el contenido de humedad, el peso específico y la temperatura del arroz con rapidez y precisión. También lo guía para que los resultados de las mediciones que usted obtenga sean lo más precisos que sea posible. Recibirá los resultados de sus mediciones con rapidez, ¡en menos de 7 segundos!



## Resultado de la medición preciso y confiable

El medidor Wile 200 Rice tiene un tamaño de muestra que es claramente mayor que los de muchos otros medidores. El gran tamaño de la muestra brinda una visión general más completa del arroz que se mide, lo que evita situaciones en las que granos aleatorios con un mayor contenido de humedad distorsionan el resultado. Este práctico medidor con su clara pantalla iluminada guía al usuario y produce resultados de las mediciones confiables incluso cuando lo aplican operadores con menos experiencia.

Mediante la aplicación de compensación de peso, el medidor equilibra las diferencias entre los tipos de arroz, así como también entre las variaciones estructurales de los granos causadas por el cambio de estación.

## También mide el peso específico

Además de los resultados de las mediciones de humedad, Wile 200 Rice también muestra el peso específico actual: ya no necesitará escalas de peso específico separadas.

## Excelente facilidad de uso

El uso del medidor Wile 200 Rice no requiere fuerza: simplemente llene el vaso transparente unido a la parte superior del medidor, suelte la muestra de arroz dentro de la cámara de medición y nivele la muestra con el sistema de nivelación integrado patentado. El exceso de arroz cae prolijamente en el canal que rodea al vaso medidor.

La medición también puede ser rápida: el Wile 200 Rice no requiere limpieza entre las mediciones, a diferencia de los medidores de trituración.

### El juego incluye:

- Medidor
- Bolsa y correa de transporte
- Baterías
- 
- Manual de funcionamiento.

El rango normal del contenido de humedad del arroz blanco es del 6 al 24 %, y del 4 al 27 % para el arroz con cáscara. Repetibilidad de los resultados de las mediciones:  $\pm 0,3$  puntos % para arroz almacenado.

**¡Importante!** La configuración de la escala de los medidores Wile se ajustan para que coincidan todo lo posible con los tipos de arroz normal común. Sin embargo, las propiedades del arroz pueden variar debido, por ejemplo, a las diferentes condiciones de crecimiento o a especies nuevas. Tome siempre varias muestras y considere el promedio como el resultado.

**¡Consejo!** Obtendrá la mayor precisión en la medición del arroz si la temperatura del medidor y del arroz se encuentra dentro del rango de 16 a 32 °C. La temperatura del medidor y del arroz deben coincidir todo lo posible entre sí, y es aconsejable almacenar la muestra en un recipiente que sea lo más hermético posible. Para obtener un resultado confiable, la muestra debe ser representativa.

Tenga en cuenta que con actualizaciones de software posteriores pueden cambiar tanto el número de tipos de arroz medidos como el rango de medición de la humedad.

### INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Pantalla LCD orientativa iluminada .....	Sí
Puerto USB para actualización de escalas .....	Sí
Compensación automática de la temperatura .....	Sí
Sistema de nivelación de muestras integrado patentado .....	Sí
Promedio automático .....	Sí
Apagado automático .....	Sí
Alerta de bajo voltaje de la batería .....	Sí
Rango de temperatura operativa .....	5 a 45°C
Resolución de la pantalla .....	0,1 puntos %
Baterías .....	4AA
Garantía .....	1 año
Código de producto Wile .....	7000200-ARROZ
Código EAN .....	6417160101951

### TIPOS DE ARROZ MEDIDOS

Arroz medido	Rango de medición del contenido de humedad
Jazmín blanco <17 .....	6 - 17%
Jazmín blanco >14 .....	14 - 26%
Basmati blanco .....	5 - 25%
Arroz blanco de grano largo <15 .....	6 - 15%
Arroz blanco de grano largo >13 .....	13 - 24%
Arroz blanco de grano corto <15 .....	6 - 15%
Arroz blanco de grano corto >13 .....	13 - 24%
Arroz blanco glutinoso <18 .....	6 - 18%
Arroz blanco glutinoso >15 .....	15 - 26%
Arroz con cáscara .....	4 - 27%