

26012

Medidor de calidad del mango

Información

Gracias a la tecnología NIR, el Medidor de Calidad del Mango mide de forma precisa y no destructiva la materia seca y los grados Brix, los indicadores clave de calidad y madurez del mango. Esto permite a los productores

predecir con exactitud las fechas de recolección de los cultivos, reducir las conjeturas y minimizar el deterioro, aumentando al mismo tiempo la previsibilidad de las cosechas.

Modelo construido con las variedades Tommy K, Ataulfo (también conocida como Champagne, Honey o Adolfo), Kent, Calypso, Keitt y Honey Gold.

Especificaciones técnicas Datos**técnicos:**

- Espectrómetro: Hamamatsu C11708MA
- Alcance: 640-1050 nm
- Tamaño de la muestra espectral: 2,3 nm
- Resolución espectral: 20 nm (FWHM) máximo
- Fuente de luz: Lámpara halógena de tungsteno con reflector dorado
- Lente: Recubrimiento de sílice fundida para mejorar el NIR
- Persiana: Estándar de referencia pintado de blanco
- Pantalla: Pantalla LCD transreflectiva visible a la luz del sol con retroiluminación
- Interfaz para PC: Wi-Fi
- Datos registrados: Datos brutos, reflectancia, absorbancia, primera derivada, segunda derivada, coordenadas GPS, fecha, hora.
- Medida: Materia seca C Brix
- Fuente de energía: Baterías extraíbles de iones de litio de 3400 miliamperios hora
- Duración de la batería: más de 500 mediciones
- Cuerpo: Cuerpo de aluminio con recubrimiento en polvo de alta resistencia
- Dimensiones: 180 x 135 x 55 mm
- Peso: 1,05 kg

Referencia: 26012 - Food-Scanner F-751-Mango