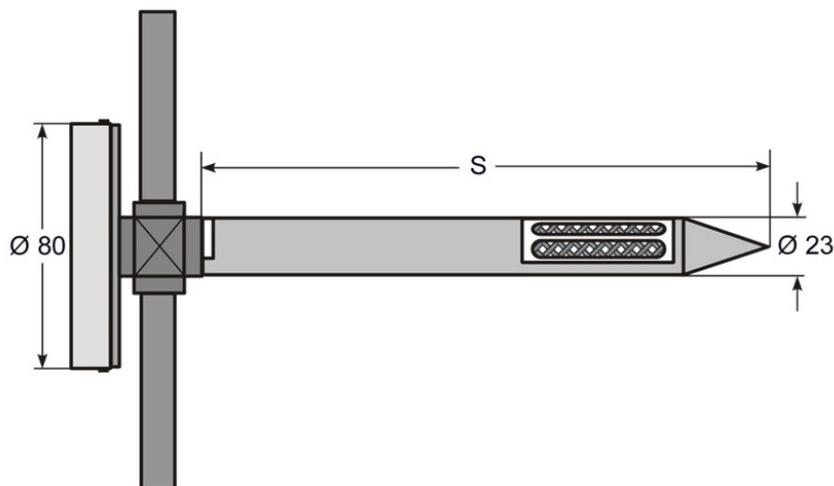


| | |
|-----------------|--|
| Gehäuse: | NG 80 Edelstahl 1.4301 |
| Übersteckring: | Edelstahl 1.4301 |
| Zifferblatt: | Aluminium, weiß lackiert Ziffern und Teilung schwarz - für Getreide - für Holzfeuchte |
| Zeiger: | Aluminium, schwarz |
| Sichtscheibe: | Instrumentenflachglas - Plexiglas - Sicherheitsglas |
| Einstechfühler: | L = 500 x Ø 23 mm aus Messing verchromt mit Spitze - L = 1.000 mm |
| Sonderheiten: | Messsysteme geschützt durch Va-Gaze und durch drehbaren Doppelfühler |
| Handhabung: | 2 stabile Handgriffe aus Messing zum Einstechen |
| Messsystem: | 3-fach für Feuchte |
| Messbereich: | 0-100% rel. Feuchte |
| Genauigkeit: | ± 2,5% |
| | - OPTIONEN |





Das Einstech-Hygrometer wird überwiegend in der Landwirtschaft für die Feuchtigkeitsbestimmung von Getreide verwendet. Es ist lageunempfindlich und kann sowohl in waagerechter, senkrechter oder in Schräglage eingesetzt werden.

Das Einführen und positionieren des Instrumentes im Messgut erfolgt über zwei Handgriffe. Geeignet ist das Messelement für eine Dauertemperatur von 80°C, eine kurzzeitige Belastung bis 120°C ist möglich.

Vor der Einführung in das Messgut wird durch Drehung des äußeren Schaftrohres, die an der Fühlerspitze befindliche Perforation geschlossen. Ist die Messtiefe erreicht, wird durch Gegen-drehung die Perforation geöffnet.

Der Messvorgang sollte nach 30-60 Minuten im Messgut beendet sein.
Die Ermittlung der rel. Feuchte erfolgt über eine Skala von 0...100%.

Der Wassergehalt des Messgutes kann anhand von Kurventabellen bestimmt werden.
Bitte fragen Sie diese an!

Nach Beendigung des Messvorganges muss vor dem Herausziehen des Fühlers die Perforation wieder geschlossen werden.

Bei Nichtbeachtung kann eine Beschädigung des Messelementes verursacht werden.

Das Gerät wird für folgende Messgüter produziert:

Ackerbohnen, Baumwolle, Baumwollsamensamen, Erbsen, Erdnusskerne, Gerste, Grassamen, Hafer, Heu, Hirse, Holz, Kunstseide, Leder, Leinsamen, Mais, Milokorn, Raps, Reis, Roggen, Seide, Sonnenblumenkerne, Weizen, Weizenmehl und Wolle.

Maße und technische Daten entsprechen dem heutigen Stand der Technik. Änderungen, welche zur Verbesserung unserer Geräte führen, behalten wir uns ohne Ankündigung vor.