

INSTRUMENTOS PARA CEREZAS :

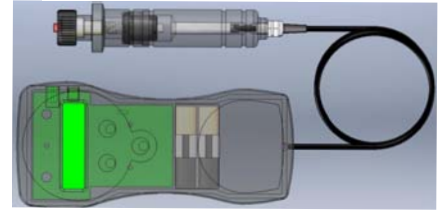


AGROSTA®100Field :

Este durómetro electrónico tiene un tope de profundidad integrado y es ideal para medir frutas y hortalizas blandas como cerezas, duraznos (melocotones), tomates, damascos, ciruelas, frutillas (fresas), kiwis, uvas etc. utilizando émbolos adaptados para cada fruta. Los resultados se visualizan instantáneamente en una pantalla de LCD, incluyendo los valores promedio, índice de homogeneidad de cada lote.

PRECIO : 2250 €

www.agro-tecnologia.es/durofel-spanish.htm



AGROSTA®100Usb :

El AGROSTA®100Usb está formado por un sensor conectado a una pequeña caja equipada con una toma USB. Al conectar la toma a un ordenador, miniordenador o tableta con Windows, el sensor recibe energía del ordenador y se comunica con éste directamente mediante una interfaz Windows de muy fácil manejo.

El AGROSTA®100Usb posee el mismo cabezal de sonda que el AGROSTA®100 (anteriormente denominado Durofel DFT 100). Está diseñado para medir la firmeza / dureza / flexibilidad de las frutas, hortalizas, alimentos y materiales blandos. Reproduce por medio de una escala de medición la sensación de tenemos al palpar un fruto o un material. Realiza mediciones no destructivas en las superficies. El durómetro AGROSTA®100Usb ofrece los valores en una escala de 0 a 100 (donde 0 se corresponde con el sensor completamente fuera y 100, con el sensor completamente introducido). El cabezal mide 2,54 mm de longitud, está montado en un resorte de precisión y se introduce más cuanto más duro es el material. Los tubos sensores son sometidos a calibración en un banco de pruebas validado por el laboratorio nacional de pruebas. Tienen una precisión de más de 30.000 pasos repartidos en 2,54 mm; es decir, un paso cada 0,08 micrones.

PRECIO : 1390 €

www.agro-tecnologia.es/agrosta100x.htm



AGROSTA®100Touchscreen :

Si quería adquirir el instrumento más avanzado para la medición de la firmeza de las cerezas, albaricoques, tomates, arándanos, ciruelas, fresas, aceitunas... ¡lo ha encontrado!

Exportados a más de 40 países, nuestros instrumentos son famosos por su fiabilidad. El principio del Agrosta®100Touchscreen es muy sencillo: Se enciende el aparato, se asigna un nombre al lote, y se pulsa el botón azul (que se vuelve rojo). A continuación, tome las frutas, una tras otra, y presione la contera-palpador hasta el tope. Las mediciones se registran de forma automática en el lote correspondiente, se traza una curva y los datos de la media, la desviación típica, los valores mínimo y máximo se actualizan de forma automática. Las mediciones se realizan en % Durofel.

A continuación puede consultar los datos en el software Agro_Fruits (búsqueda por nombre, por fecha, curvas comparativas...), que le permiten realizar comparativas, o exportar estos datos hacia un formato compatible en Excel.

PRECIO : 2380 €

www.agro-tecnologia.es/agrosta100touchscreen.htm



CHERRY DUROCOLOR® :

DUROCOLOR® tiene la misma punta cambiabile que AGROSTA®100 (conocida antes como Durofel DFT 100). Mide la firmeza, dureza o nivel de ablandamiento de frutas, hortalizas, otros alimentos y materiales blandos, usando una escala de firmeza que reproduce las sensaciones táctiles de cuando se tocan frutas u otros materiales. La prueba es completamente no destructiva, llevándose a cabo en la superficie del fruto o material a analizar.

Inmediatamente de apartado el medidor de firmeza del fruto, el software toma una foto del fruto y la analiza.

DUROCOLOR® proporciona simultáneamente el índice Durofel y el nivel de color de acuerdo al estándar Ctifl. No hace falta presionar ningún botón; los datos se despliegan automáticamente cuando se alcanza el nivel máximo de presión.

PRECIO : 2950 €

www.agro-tecnologia.es/durocolor.htm

