



Qualidade
que se
Mede

FT327

PENETRÔMETRO ANALÓGICO PARA FRUTAS



Imagem meramente ilustrativa

MANUAL DE INSTRUÇÕES

1 - ESPECIFICAÇÕES

- **Faixa de medição:** 1 a 28 lb / 0,5 a 12,7 kg
- **Resolução:** 0.25lb / 100g
- **Exatidão:** $\pm 1\%$
- **Temperatura de operação:** 0 a 50 °C
- **Umidade de operação:** 10 a 90 %UR (sem condensação)
- **Dimensões (LxAxP):** 59 x 140 x 27 mm
- **Peso:** 110g
- **Especificações adicionais:**
 - Travamento automático do ponteiro na maior leitura
 - Zeramento em apenas um toque

2 - ACESSÓRIOS

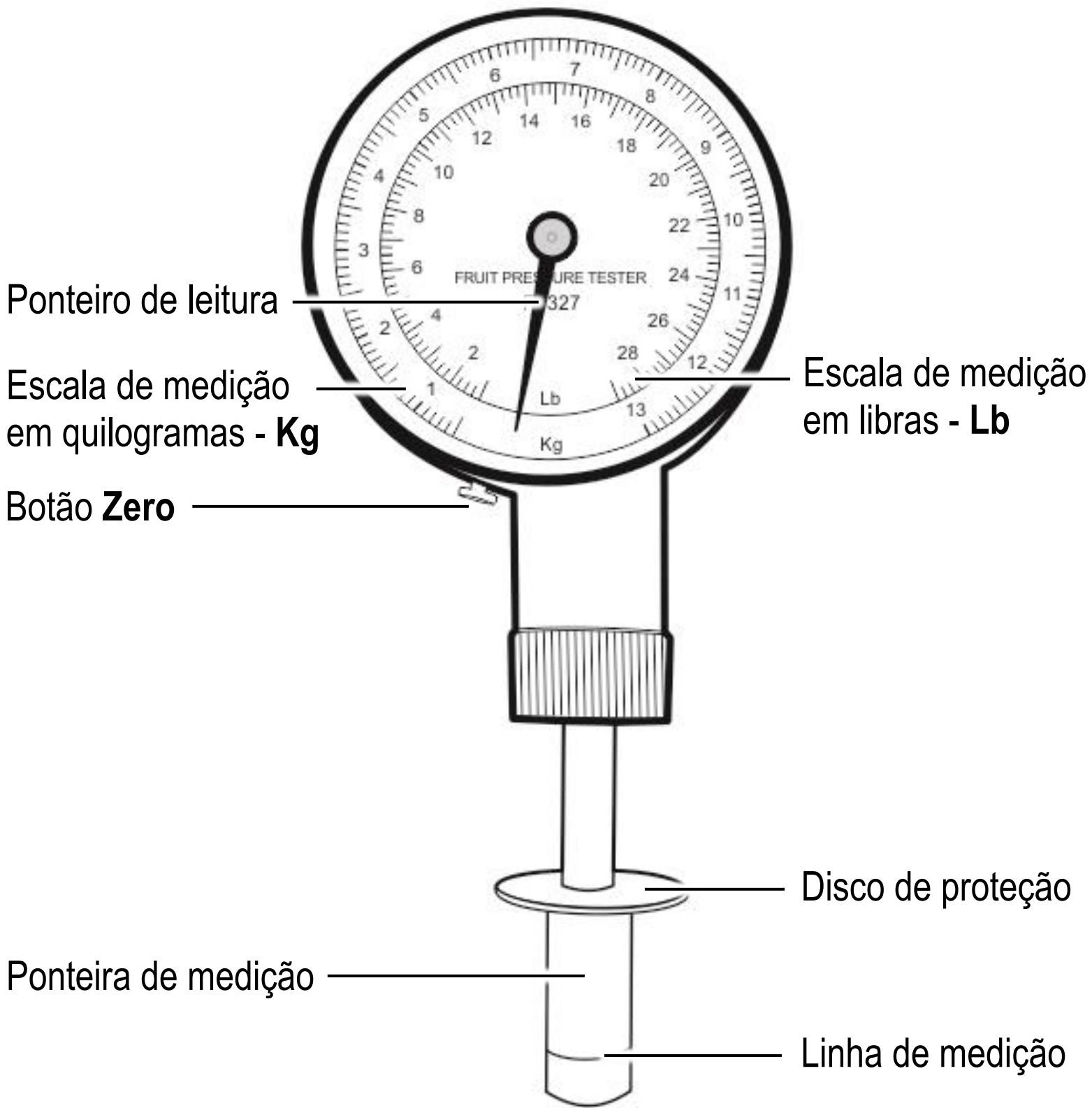
Itens que acompanham o FT327:

- 1 ponteira em aço inoxidável Ø8mm (0.5cm²)
- 1 ponteira em aço inoxidável Ø11mm (1cm²)
- 1 disco de proteção em aço inoxidável
- 1 descascador de frutas em aço inoxidável
- 1 manual de instruções
- 1 estojo para armazenamento e transporte

Antes de utilizar, examine o instrumento e os itens que o acompanham com atenção. Caso detecte alguma anormalidade, entre em contato com a AKSO.

3 - APRESENTAÇÃO

VISTA FRONTAL



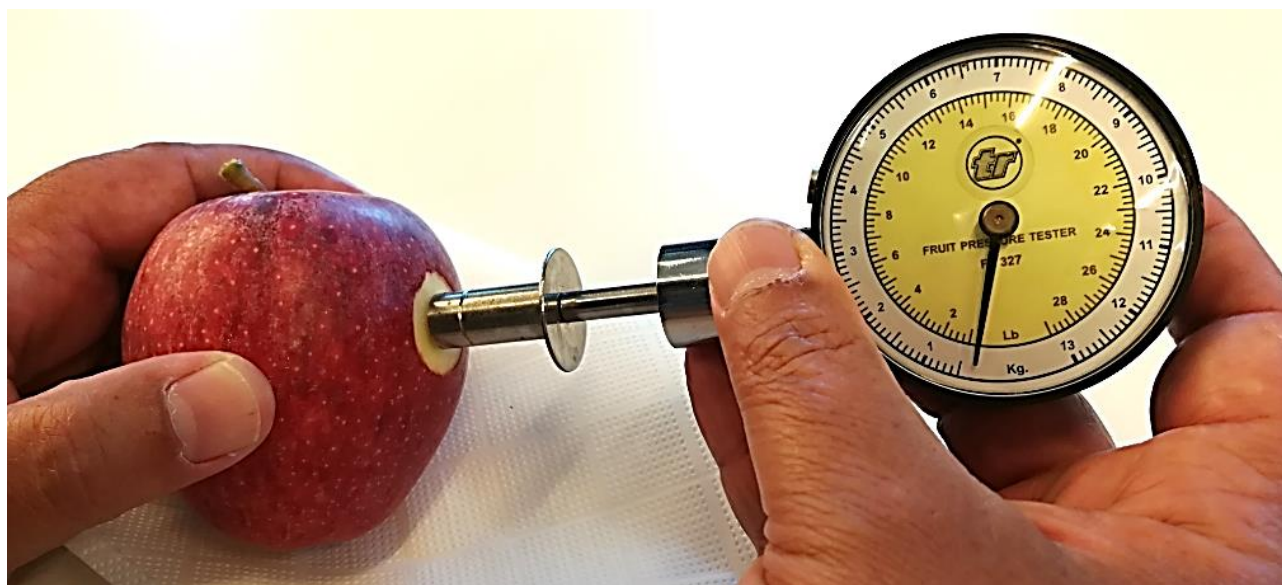
4 - INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

MEDIÇÃO DE DUREZA

- 1) Efetue a colheita das amostras a serem medidas;
- 2) Instale no FT327 o disco de proteção e a ponteira de medição correspondente à fruta a ser medida.
- 3) Utilizando o descascador de frutas, remova a casca do local onde será efetuada a medição de dureza na fruta:



- 4) Segure firmemente o FT327 e introduza a ponteira de medição na amostra (no local onde a casca foi removida) até a linha de medição:



5) Observe a posição do ponteiro de leitura e o valor de dureza da fruta correspondente, em Kg e Lb.

NOTA: *Para obter maior exatidão nos resultados, efetue a medição em dois pontos na fruta (lados opostos).*

Zeramento:

Para efetuar o zeramento da medição (retornar o ponteiro para a posição de repouso), pressione brevemente o botão **Zero**.

Limpeza:

Após efetuar as medições de dureza, efetue a limpeza das ponteiros e do disco de proteção utilizados durante as medições.

5 - SUGESTÕES DE MEDIÇÃO

COLHEITA DAS AMOSTRAS

Aproximadamente 10 dias antes da colheita, efetue as medições de dureza das frutas. Repita este procedimento a cada 6-7 dias para os frutos de inverno e 2-3 dias para frutos de verão e frutos de caroço. Para obter resultados mais representativos de dureza no lote, efetue a colheita das frutas em pontos distintos de cada planta.

VALORES MÉDIOS DE DUREZA

Fruta	Dureza média
<i>Valores médios com uso da ponteira de Ø11mm (1cm²)</i>	
Maçã Delicious	7,0 a 8,0 Kg
Maçã Gloster	8,0 Kg
Maçã Golden Delicious	7,0 a 7,5 Kg
Maçã Granny Smith	6,0 a 6,5 Kg
Maçã Jersey mac	5,0 a 6,0 Kg
Maçã Jonathan	7,0 a 9,0 Kg
Maçã Rome Beauty	8,0 a 9,0 Kg
<i>Valores médios com uso da ponteira de Ø8mm (0,5cm²)</i>	
Pera Beurré Hardy	4,5 a 5,5 Kg
Pera Bonne Louise	7,5 a 8,5 Kg
Pera Beurré Clairgeau	5,0 a 7,0 Kg
Pera Doyené du Comice	4,0 a 5,0 Kg
Pera Passe Crassane	6,0 a 7,0 Kg
Pera Rocha	5,5 a 6,5 Kg

Fonte: Manual de Tecnologias de Colheita / Sociedade Portuguesa de Inovação.

NOTA: *A colheita das amostras e os valores médios de dureza das frutas podem variar de acordo com a região e o tipo de cultivo!*

Para maiores informações, consulte a Embrapa ou consultoria de sua confiança!



GARANTIA E SUPORTE TÉCNICO

Este produto possui garantia
de 2 anos contra defeitos
de fabricação.

garantia@akso.com.br

AKSO PRODUTOS ELETRÔNICOS LTDA
www.akso.com.br • vendas@akso.com.br
(51) 3406 1717