

HPE III FFF

DE

Frucht-
fleisch-
festigkeit

Digitales Handhärteprüfgerät mit austauschbaren Eindringkörpern zur zerstörungsfreien Überprüfung der Fruchtfleischfestigkeit an Obst und Gemüse.



Die Fruchtfleischfestigkeit ist ein zuverlässiges Kennzeichen für den Reifegrad einer Frucht und erlaubt Rückschlüsse auf deren Frische, Lagerungs- und Transportfähigkeit. Mit dem digitalen Handhärteprüfgerät HPE III Fff ermitteln Sie zerstörungsfrei, ganz ohne Schalen oder Zerteilen, die Festigkeit von Obst und Gemüse. Die Früchte bleiben auch nach dem Test für den Verzehr geeignet.

Der Härteprüfer lässt sich variabel mit unterschiedlichen Eindringkörpern ausrüsten und so der Beschaffenheit der Obst- und Gemüsesorten anpassen. Der Handgriff mit integrierter Anpresshülse unterstützt beim korrekten Aufsetzen und Anpressen des Messgerätes. Der HPE III Fff startet die Messung automatisch, quittiert den Ablauf der Messzeit akustisch und zeigt die ermittelte Härte auf dem Display an. Bis zu 300 Messwerte können gespeichert und über die RS-232/USB Schnittstelle exportiert werden.

HPE III FFF

DE

Frucht-
fleisch-
festigkeit

MERKMALE



TECHNISCHE DATEN

 **Maße** B x T x H: 68 x 51 x 157 mm

 **Gewicht** ca. 300 g

VERPACKUNGSEINHEIT MIT KOFFER

 **Gewicht** ca. 700 g

LIEFERUMFANG

HPE III Fff Handhärteprüfgerät

Lithium-Ionen-Akku

RS-232/USB Daten- und Ladekabel

Transportkoffer

1 Taster nach Wahl

Betriebsanleitung

HPE III FFF

DE

Frucht-
fleisch-
festigkeit

ZUBEHÖR



Prüfständer automatisch, Typ BSA

Der automatische Prüfstander sorgt für normgerechte Absenkung und exakte 90°-Auflage des Handhärteprüfers.



Prüfständer manuell, Typ BS 61

Der Prüfstander mit manueller Absenkung sorgt für exakte 90°-Auflage des Handhärteprüfers.



Federkraft-Kontrolleinrichtung Shore A/Shore D

Mithilfe der Kontrolleinrichtung wird die Federkraft des Handhärteprüfers überprüft.

Werkskalibrierschein



Software „Hardtest“

Die Software steuert den Ablauf von Härte- und Hysteresemessungen mit Bareiss Prüfgeräten.



Taster

6 Taster mit unterschiedlichen Eindringkörpern für verschiedene Fruchtsorten inkl. Druckplatte verfügbar.

HINWEIS

Alternativ zur manuellen Härtemessung mit dem Handhärteprüfgerät HPE III Fff prüfen Sie die Fruchtfleischfestigkeit verschiedener Obst- und Gemüsesorten mit unserem modularen Digitalmessgerät digi test II vollautomatisch und mit geringstmöglichem Bedienerinfluss.

MADE IN GERMANY SINCE 1954.

Bareiss Prüfgerätebau GmbH

DAkKS-Kalibrierlaboratorium
Breiteweg 1
89610 Oberdischingen, Germany
Tel +49 (0) 7305 / 96 42-0
Fax +49 (0) 7305 / 96 42-22
sales@bareiss.de

bareiss.de

Facebook

LinkedIn

www.bareiss.tv



Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-K-15206-01-00

Durch die DAkKS nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018 akkreditiertes Laboratorium. Die Akkreditierung gilt nur für den in der Urkundenanlage D-K-15206-01-00 aufgeführten Akkreditierungsumfang.