FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 18		
MEDIDOR DE HUMEDAD PARA GRANO DE CACAO		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
Controlador De Humedad		
CÓDIGO UNSPSC – PAA		
41112305		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	41	(41000000) Equipos y suministros de laboratorio, de medición, de observación y de pruebas
Familias	11	(41110000) instrumentos de medida, observación y ensayo.
Clases	23	(41112300) instrumentos de medición de la humedad
Productos	05	(41112305) controlador de humedad
UNIDAD DE MEDIDA		
UNIDAD		
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	**DESCRIPCION**	**EXIGENCIA**
Características técnicas	Medidor de humedad para granos de cacao seco, con botón de calibración incorporado y botón de promedio para la visualización de la media de los resultados de prueba guardados. - Debe incluir circuito de alta frecuencia para precisión y circuito de compensación de temperatura mejorada. - Con luz de fondo para ver resultados, multi idioma de la pantalla. - El rango de operación de humedad grano de café: 7% a 40% para café verde, 8% a 40% para café pergamino y 4% a 20% cacao. - El rango de operación (temperatura) es 32ºF a 113 ºF (Oº a 45 ºC). - Repetibilidad del rango y humedad para granos ± 0,5% - Precisión ± 0,5% - Resolución de pantalla 0,1% de humedad. - Alimentación dos pilas de 9 voltios - Estuche de transporte con correo de hombro incluida.	Instalación, puesta en marcha y capacitación dirigida a instructores y aprendices de su uso.
GARANTÍA		**FOTOGRAFIA**
Mínima por 2 años contra defectos de manufactura y características técnicas. Manual de uso del equipo en físico y digital		