

곡물, 분말 수분측정의 길잡이! 종자, 톱밥 수분측정의 마스터!



용량식 곡물/분말/종자/톱밥 수분계



쌀 수분측정



고추가루 수분측정



봉지쌀 수분측정

HMM-700A,B,C,D,E,F,H의 특징 (용량식 곡물, 분말, 종자, 톱밥 수분계)

- *곡물, 분말, 종자, 톱밥 등의 함수율(%)을 용량식으로 0~30%까지 신속하고 정확히 측정.
- *쌀, 보리, 벼, 콩, 인삼, 고추가루, 참깨, 들깨, 종자, 톱밥 등을 여러개로 분류하여 정밀하게 넓은 범위로 측정.
- *적은 시료양을 이용하여 비파괴적으로 측정.
- *통계치 표시 (측정갯수, 최대치, 최소치, 평균치), 최신 측정치를 20개 저장.

곡물수분계 (700A,700E,70F,700H)	강낭콩, 후추, 결명자, 흑미, 쌀, 현미, 보리, 수수, 귀리, 호밀, 율무, 조, 렌틸콩, 벼, 겉보리, 서리태콩, 백태콩, 완두콩, 팥, 녹두, 옥수수, 커피, 땅콩, 메밀, 동부콩
분말수분계 (700B,700E,700H)	참깨, 들깨, 아마인씨, 고추가루, 쌀가루, 보리가루, 감자전분, 타피오카전분 고구마전분, 옥수수전분, 분유, 인삼가루, 홍삼가루, 밀가루
종자수분계 (700C,700F,700H)	고추씨, 배추씨, 무우씨, 호박씨, 수박씨, 참외씨, 오이씨, 시금치씨, 양파씨, 당근씨
톱밥수분계 (700D,700H)	목공소 톱밥, 제재소 톱밥, 목재칩, 목재펠릿.

1. 제품의 특징(HMM-700) 용량식 곡물/분말/종자/톱밥 수분계

- 곡물, 분말, 종자, 톱밥 등의 함수율(%)을 용량식으로 0~30%까지 0.1% 분해능으로 신속하고 정확하게 측정.
- 쌀, 보리, 콩, 인삼, 고추가루, 참깨, 들깨, 종자, 톱밥 등을 여러개로 분류하여 정밀하게 넓은 범위로 측정.
- 적은 시료양을 이용하여 비파괴적으로 측정.
- 센서 접촉이 최적화된 센서 디자인.
- 통계치 표시(측정 갯수, 최대치, 최소치, 평균치), 최대 20 측정치 저장
- 마이컴에 의하여 장치 사용이 간편하고 디지털로 표시.
- 초저전력 동작(연속 사용시 1년 이상 사용)
- 배터리 소모에 따른 배터리 잔량 표시



곡물, 분말의 수분양을 바로바로 체크!

종자, 톱밥의 수분양을 바로바로 체크!

2. 제품의 사양

- 표시장치; HTN LCD
- 수분계센서; 고주파 용량식
- 측정갱신간격 ; 0.5초
- 장치보관조건; -40°C~80°C
- 사용전원; 1.5V AAA X 2
- 무게; 150g
- 크기; 55(W) X 118(H) X 54(D) mm



기능	측정범위	해상도	측정오차	사용온도
곡 물	0~40%	0.1%	+/-1%	0°C~50°C
분 말	0~30%	0.1%	+/-1%	0°C~50°C
종 자	0~40%	0.1%	+/-1%	0°C~50°C
톱 밥	0~75%	0.1%	+/-1%	0°C~50°C

*곡물수분계 함수율[%]=100 X (자연상태의 재료 무게-건조된 후의 재료의 무게)/건조된 후의 재료의 무게.

3. 사용방법

1). 곡물·분말·종자/톱밥 수분 측정방법

MRTER 증감기를 눌러 원하는 곡물, 분말, 종자, 톱밥 분류명을 선택한다.
시료를 컵에 60mm 정도 채워 5~6회 다진 후 측정기 센서면을 화장지
또는 헝겊으로 닦은 후 시료에 힘있게 접촉하여 측정한다.

2). 수분계 모델별 적용기능

각 모델별 적용되는 기능은 다음 표와 같다.

모델	적용기능
HMM-700A	곡물수분계
HMM-700B	분말수분계
HMM-700C	종자수분계
HMM-700D	톱밥수분계
HMM-700E	곡물수분계+분말수분계
HMM-700F	곡물수분계+종자수분계
HMM-700H	곡물수분계+분말수분계+종자수분계+톱밥수분계

3). 목재 측정기의 적용예

본 측정기는 측정재료를 여러가지로 분류하여 측정이 가능하다(아래표는 일부 분류).

카테고리 번호	적용곡물	비고
C.01	강낭콩가루(홍성)①, 해바라기씨	
C.02		예비
C.03	후추	
C.04	결명자, 흑미	
C.05	멥쌀, 찹쌀, 현미(멥쌀), 현미(찹쌀), 보리(일반), 수수, 귀리(오트밀), 호밀, 율무	
C.06	조(기장)	
C.07	렌틸콩	
C.08		예비

카테고리 번호	적용분말	비고
C.50	참깨	
C.51	들깨	
C.52	아마인씨	
C.53	고추가루	
C.54	멥쌀가루②, 찹쌀가루②, 보리가루②	

카테고리 번호	적용종자	비고
C.70	고추씨	
C.71	배추씨	
C.72	무우씨	
C.73	호박씨(멧돌)	
C.74	수박씨	
C.75	참외씨	
C.76	오이씨(노각)	
C.77	시금치씨	
C.78	양파씨	
C.79	당근씨	

카테고리 번호	적용종류	비고
C.90	목공소 톱밥-->입자 크기=(가로:0.5mm, 세로:0.5mm, 높이:0.5mm) 이하	
C.91	제재소 톱밥-->입자크기=(가로, 세로, 높이: 각각 0.5mm)~(가로, 세로, 높이: 각각 6.0mm)	
C.92	목재침-->입자 크기=(가로, 세로, 높이: 각각 6.0mm)~(가로, 세로, 높이: 각각 12.0mm)	
C.93	목재펠릿	

자세한 사항은 제품에 첨부된 사용 설명서를 참고하세요.