

Los durómetros para frutas y hortalizas **BAXLO** permiten hacer mediciones no destructivas de frutas blandas que no deban ser atravesadas ni dañadas.

Principio de funcionamiento:

Mediante el Durómetro para frutas y hortalizas **BAXLO** obtendremos una indicación válida del periodo más oportuno para la cosecha de la fruta así como del estado de maduración. Permite asimismo obtener una medida del estado de conservación frigorífica por medio del control de la evolución de la maduración.

La característica principal de nuestro instrumento es su carácter no destructivo, lo que permite realizar mediciones donde el penetrómetro clásico, instrumento destructivo, dañaría la fruta.



El identador no penetra en la piel de la fruta.

Para cada tipo de fruto u hortaliza existe un tipo diferente de durómetro:

| Código | Tipo de fruta | Medidas del identador |
|----------|--|---------------------------------|
| 53505/FA | Melocotones, albaricoques, ciruelas | cilíndrico 0,1 cm ² |
| 53505/FB | Cerezas, tomates | cilíndrico 0,25 cm ² |
| 53505/FD | Manzanas, aguacates, cebollas, papayas, peras, mangos, naranjas, nectarinas, pimientos, bananas, plátanos. | esférico Ø 5 mm |
| 53505/FE | Zanahorias, pepinos, rábanos, nabos | esférico Ø 2,38 |
| 53505/FO | Arándanos, uvas y fresas | esférico Ø 2,38 |

Especificaciones técnicas:

- Rango de medición: de 0 a 100 unidades Shore.
- Resolución: 1 unidad Shore.
- Máximo error de medida: +/- 1 unidad Shore.
- Fuerza máxima de medida: 821 gr (113 gr escala F0).
- Recorrido medición: 2,5 mm.
- Dimensiones: 65 x 60 x 27 mm.
- Peso: 210 gr.
- Se suministra con galga de comprobación para verificar la regulación del instrumento.
- Se presenta en estuche de madera junto con la galga de comprobación e instrucciones de uso.