



wile

200
coffee

www.wile.fi

Wile 200 Coffee & Cocoa



EN

Coffee and Cocoa Moisture meter with test weight

FEATURES

Fast, easy, and accurate measurements for coffee and cocoa beans

- moisture
- bulk density (test weight)
- temperature
- LCD display with backlight
- Scale upgrade with USB port
- Automatic temperature compensation
- Integrated levelling system

SPECIFICATIONS

- Temperature range: 5-45 °C
- Repeatability: $\pm 0.5\%$ in normal moisture range for stored coffee/cocoa beans
- Display resolution: 0.1% moisture

| Grain | Measure Range |
|-------------------------------------|---------------|
| Green Coffee, (Arabica, Robusta) | 6 - 24% |
| Parchment Coffee | 10 - 26% |
| Roasted Coffee | 2 - 14% |
| Dark roasted Coffee | 2 - 12% |
| Cocoa | 3 - 18% |



Made in Finland

FR

CARACTÉRISTIQUES

- Mesurage rapide, facile et précis pour humidité des grains poids à hectolitre température
- Affichage LCD avec rétroéclairage
- Port USB pour les mises à jour
- Compensation automatique de température
- Système aplanissement intégré

SPÉCIFICATIONS

- Plage température: 5-45 °C
- Répétabilité: ± 0.5 % dans les conditions normales
- Précision: 0.1 % d'humidité

| Cérééal | Échelle de mesure |
|-----------------------------|-------------------|
| Café vert, arabica, robusta | 6 - 24% |
| Parchment café | 10 - 26% |
| Café torréfié | 2 - 14% |
| Café noir torréf | 2 - 12% |
| Cocoa | 3 - 18% |

ES

CARACTERÍSTICAS

- Medidas rápidas, fáciles y precisas para La humedad del grano
Peso específico / peso hectolitro
Temperatura
- Pantalla LCD con luz de fondo
- Actualización de la escala con puerto USB
- Compensación automática de temperatura
- Sistema de nivelación integrado

ESPECIFICACIONES

- Rango de temperatura: 5-45 °C
- Repetibilidad: $\pm 0.5\%$ en rango normal de humedad para granos almacenados
- Resolución de pantalla: 0.1% de humedad

| Grano | Rango de medida |
|-----------------------------|-----------------|
| Café Verde arabica, robusta | 6 - 24% |
| Café Pergamino | 10 - 26% |
| Café tostado | 2 - 14% |
| Café tost.oscuro | 2 - 12% |
| Cocoa | 3 - 18% |

RU

ФУНКЦИИ

- Быстрый и точный замер
- влажности зерна
- объёмного веса / плотности
- температуры
- Дисплей LCD с подсветкой
- USB-разъём для обновления шкал зерна
- Автоматическая компенсация температуры
- Запатентованная, закреплённая на приборе передвигаемая рукоять (скоба) для выравнивания пробы зерна

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Эксплуатация прибора при температуре: 5-45 °C
- Стабильность/Погрешность результатов измерений: $\pm 0.5\%$
- Разрешение дисплея 0.1 %

| Сорт кофе | Диапазон измерения |
|--------------------------------|--------------------|
| Зеленый кофе, арабика, робуста | 6 - 24% |
| Пергамент кофе | 10 - 26% |
| Жареный кофе | 2 - 14% |
| Темный жареный кофе | 2 - 12% |
| Сосоа | 3 - 18% |

DE

FUNKTIONEN

- Schnelle, einfache und genaue Messungen für
-Getreide feuchte
- Hektolitergewicht
- Temperatur
- LCD-Display mit Hintergrundbeleuchtung
- Maßstab Upgrade mit USB-Anschluss
- Automatische Temperaturkompensation
- Integrierte Nivellierungssystem

TECHNISCHE DATEN

- Temperaturbereich: 5-45 °C
- Wiederholgenauigkeit: $\pm 0.5\%$ in normalen Feuchtebereich für Lagergetreide
- Auflösung der Anzeige: 0.1% Einheiten

| Getreide | Messbereichs |
|-----------------------------|--------------|
| Rohkaffee, arabica, robusta | 6 - 24% |
| Pergamentkaffee | 10 - 26% |
| Röstkaffee | 2 - 14% |
| Dunkler röstkaffee | 2 - 12% |
| Cocoa | 3 - 18% |