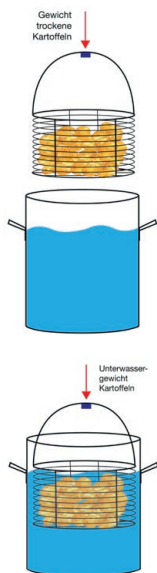


Kartoffelstärkewaage KSW

Halbautomatische Kartoffelstärkewaage mit direkter Anzeige des Stärkegehaltes



Der Stärkegehalt von Kartoffeln ist ein wichtiges Qualitätsmerkmal. Um diese Werte besonders schnell und unkompliziert feststellen zu können, wurde von Bosche die eichfähige Stärkewaage KSW entwickelt.



Ablauf - Prinzip

Es wird eine Probe gut gewaschener Kartoffeln erst in trockenem Zustand und dann unter Wasser gewogen. Durch den Auftrieb ändert sich je nach Stärkegehalt (Trockensubstanz) das Unterwassergewicht der Kartoffeln. Je höher der Stärkegehalt ist, desto höher ist auch das Unterwassergewicht der Kartoffeln.

Dabei ist es **nicht mehr notwendig, genau 5kg Kartoffeln** zu nehmen und die gewonnenen Werte **umständlich mit einer Tabelle abzugleichen**. Durch Ermittlung des Trocken- und Unterwassergewichts **errechnet** die Stärkewaage **direkt** die spezifische Dichte und basierend auf standardisierten Formeln den daraus resultierenden **Stärkegehalt der Kartoffeln**.

Einfach eine beliebige Menge zwischen 4 und 7kg (soviel wie maximal in den Korb passt) einfüllen – den Rest erledigt die BOSCHE KSW für sie. Optional steht ein Drucker zur Verfügung, der den Stärkegehalt mit Datum und Uhrzeit ausdrucken kann.



Vorteile der Stärkewaage

- ▶ Variable Einwaagemenge der Kartoffelprobe - Kein zeitaufwendiges Vorbereiten der Proben
- ▶ Kein Tabellenlesen mehr – mögliche Fehler werden so vermieden
- ▶ Automatisches Hoch- und Runterfahren ermöglicht dem Mitarbeiter rückschonendes und effizientes Arbeiten
- ▶ Für den anspruchsvollen Einsatz im professionellen Bereich geeignet
- ▶ Für den Dauereinsatz während der Ernte geeignet

Konstruktion

- ▶ Robustes Waagengestell mit höhenverstellbaren Gummifüßen
- ▶ Die Krafteinleitung erfolgt direkt in eine hochwertige DMS-Wägezelle
- ▶ Ein Faltenbalg sorgt für sicheren Ablauf bei Hoch- und Runterfahren des Korbes