

DESCRIPCIÓN GENERAL

El esclerómetro o penetrómetro de frutas **NEWTON INSTRUMENTS GY-3** es un dinamómetro analógico portátil de alta precisión diseñado para medir la firmeza y firmeza de la pulpa en todo tipo de frutas.

A diferencia de los modelos de rango único, el **GY-3** incluye **dos puntas o émbolos intercambiables (Ø8 mm y Ø11 mm)**, lo que permite evaluar tanto frutos blandos (fresas, duraznos, ciruelas) como frutos de alta dureza (manzanas, peras, aguacates, mangos).

CARACTERÍSTICAS DESTACADAS

- Diseño Dual Versátil:** Un solo instrumento cubre requerimientos de baja y alta dureza gracias a sus dos puntas de prueba.
- Puntero de Valor Máximo (Peak Hold):** Conserva la lectura más alta obtenida durante la prueba de penetración.
- Operación 100% Mecánica:** No requiere baterías ni energía eléctrica; idóneo para uso continuo en campo.
- Alta Portabilidad y Robustez:** Cuerpo compacto, ligero y duradero construido para inspección agrícola pesada.
- Montaje en Soporte:** Compatible con bancos de prueba verticales para ensayos de laboratorio estandarizados.

ACCESORIOS INCLUIDOS

EL PAQUETE INCLUYE:

- Penetrómetro analógico de frutas GY-3
- Punta / Émbolo de presostato de Ø11 mm
- Punta / Émbolo de presostato de Ø8 mm
- Estuche rígido de transporte con interior acolchado
- Manual de instrucciones



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

FICHA TÉCNICA - GY-3

Rango con Punta Ø11 mm	0.5 – 12 kg/cm² (×10 ⁵ Pa)
Rango con Punta Ø8 mm	1.0 – 24 kg/cm² (×10 ⁵ Pa)
Resolución (Ø11 mm)	0.1 kg/cm²
Resolución (Ø8 mm)	0.2 kg/cm²
Precisión	± 0.1 kg/cm²
Profundidad de Penetración	10 mm (marcada)
Diámetro del Dial	55 mm
Dimensiones del Equipo	140 × 60 × 30 mm
Peso Total	Aprox. 300 g
Mecanismo	Resorte de alta precisión

USOS Y APLICACIONES

Cosecha y Campo

Determinación del momento exacto de recolección para maximizar vida útil y calidad.

Empaque y Exportación

Control de firmeza en plantas de empaque para clasificar productos según estándares de transporte.

Investigación Frutícola

Monitoreo de maduración postcosecha, tratamientos térmicos y almacenamiento en cámaras frías.