

# Dygngrads- mätare ger koll på hängningen

Hur länge ska kroppen hänga? Under hösten varierar förhållandena mycket.

Fel behandling av viltköttet kan ge kvalitetsförsämringar, som i värsta fall kan medföra kassering.

Dygngradsmätare från Suvitek i Norge mäter reella dygngrader samtidigt som den övervakar relativ luftfuktighet och lufttemperatur.

Dygngradsmätaren ger full kontroll på hur länge köttet har mörnat.

Mätaren har en mängd olika funktioner:

## Fem mätningar

Möjlighet till fem separata mätningar, det vill säga fem olika kroppar i samma utrymme. Ställbar mörningstid, 0-250 dygngrader. Beräkning av kvar-

varande mörningstid. Visar max/min och genomsnittlig

temperatur. Visar max/min och genomsnittlig relativ luftfuktighet. Snabbval för visning av aktuell temperatur och relativ luftfuktighet.

Larm vid färdig mörning.

Larm vid önskade värden på temperatur och relativ luftfuktighet. Karbinkrok för upphängning.

## Tålig

Mätaren är skyddad mot stötar och fuktighet.

Den är enkel, funktionell och användarvänlig och drivs med 9 volts standardbatteri.

Även ett vägledningshäfte medföljer.

I häftet finns råd och tips om hur du ska gå till väga efter fällning med köttkontroll, förvaringsförhållanden och mörning.

**Pris: 1 990 kronor.**

**Importör: Spjuths, Norrböle 149, 864 92 Matfors.**

**Telefon: 070-661 74 00.**

**www.dygngrader.se  
spjuths@swipnet.se**



Robert Jidesjö