

DESSICCATEUR PMB 53

Mesure de l'humidité sur tout type de produits solides, broyés, pulvérulents ou liquides.

Ergonomique

- Coupelles amovibles.
- Poignée anti-brûlure.
- Pas de préchauffage.
- Faible encombrement.
- Lampe halogène circulaire pour une chauffe uniforme de tout l'échantillon.
- Durée d'analyse automatique ou pré-réglée.

Rapide

- Durée de l'analyse sur produits céréaliers de 2 minutes à 20 minutes.

Application

Le dessiccateur halogène PMB 53 détermine la teneur en eau (ou matière sèche) des céréales ou de tout autre produit. Cette analyse peut être pratiquée avant stockage, pour assurer une meilleure conservation, avant ou pendant la fabrication, et lors du suivi qualité des produits.

Principe

Le dessiccateur halogène PMB 53 mesure la perte de poids liée à l'évaporation de l'eau pendant la chauffe de l'échantillon.

Caractéristiques techniques

Capacité	50 g d'échantillon
Taille du plateau	Diam 100 mm
Intervalle de t°	50° C à 160°C
Élément chauffant	Lampe halogène de 400 w
Interface	Port USB, USB I/O, RS 232
Température d'utilisation	32° - 104 °F/ 0° - 40° C
Alimentation	110v/220 V – 50 hz/60hz
Dimensions LxIxh	360 x 250 x 185 mm
Poids net	6 kg

Références et accessoires optionnels

03700732	Dessiccateur PMB 53
03700922	Coupelle alu PMB53 Lot de 250 : Logiciel - Imprimante - Câble USB - Câble RS 232

Traçable

- Mémoire interne jusqu'à 99 résultats de test, 49 programmes utilisateurs.
- Sauvegarde des résultats sur clé USB.
- Interface RS 232 et USB pour communication.

Fiable

- Précision 0,001g/0,01%.
- Reproductibilité sur un échantillon de 10g : 0,002g /0,01%.
- Intervalle de température de 50°C à 160° C avec 1°C d'intervalle.



Documentation et photos non contractuelles - Réalisée par Tripette & Renaud® 2021

Tripette & Renaud
ÉQUIPEMENTS INDUSTRIELS