

Céréales Experts SASU
1 rue d'Ingwiller, 67000 Strasbourg
Tél 07 49 65 99 69
Email cloubersac@cerealeexperts.fr
S.Social : 24 Rue d'Anjou 49320 BRISSAC LOIRE AUBANCE.
N° TVA Intra: FR85 893954084
Société Générale IBAN FR76 3000 3023 6200 0203 2842 504

Brabender®



ISO 712
Norme ICC n° 110/1
Règlement (CE) sur
le tabac 2182/2005

Brabender® Humidimètre MT-CA

Détermination intuitive de la teneur
en eau et en solvant



Mesurez la qualité.

Rapide, précis,
reproductible



L'humidimètre MT-CA de Brabender est un humidimètre électronique qui fonctionne selon le principe du séchage par chaleur dans l'air circulant (méthode par dessiccation à l'étuve). La perte de poids produite par le séchage au niveau de l'échantillon est ainsi déterminée.

Grâce à l'échange constant d'air enrichi en humidité, le processus de séchage s'effectue bien plus rapidement que dans une armoire de dessiccation classique sans ventilation.

Le MT-CA offre une détermination individuelle et en série de la teneur en eau et en solvant : rapide, précise et reproductible.

La différence

Avantages par rapport à d'autres appareils pour déterminer l'humidité (par exemple NIR, balance de séchage, appareils diélectriques) :

- La méthode par dessiccation à l'étuve est la méthode de référence, elle ne nécessite aucun calibrage spécial pour les différents échantillons
- Séchage délicat, homogène pour des résultats précis
- Mesure parallèle de 10 échantillons maximum
- Détermination de la teneur en eau avec une précision de 0,1 %

Humidimètre MT-CA



Découvrez le MetaBridge de Brabender

Le nouveau logiciel se pare d'un fonctionnement simple et intuitif. Après s'être connecté, l'utilisateur parvient à l'écran d'accueil présentant les infos du dispositif et les options pour son projet.



Fonctionnement du MT-CA sur tablette ou smartphone avec le MetaBridge. Suivez la mesure dans votre laboratoire, chez vous ou en déplacement.

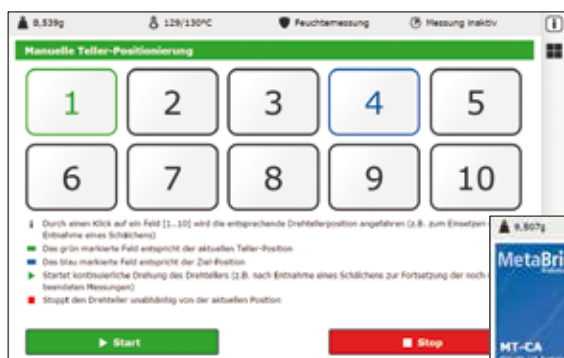
Les avantages

- Fonctionnement tactile intuitif
- Suivi des mesures indépendamment de la plateforme et du lieu
- Conception web réactive : adaptation automatique à chaque résolution
- Prêt à fonctionner sans avoir à installer de logiciel
- Accès grâce à un simple identifiant d'utilisateur
- Support tactile pour tablettes et smartphones
- Suivi des mesures sur un nombre illimité de périphériques et sites simultanément
- Sécurité des mesures et des données : protection contre les accès non autorisés
- Mise à jour rapide avec les mises à jour logicielles en ligne

Fonctions de mesure, d'analyse et de gestion

L'utilisateur bénéficie de nouvelles fonctions et de fonctions optimisées :

- Gestion des utilisateurs avec le mode administrateur pour la coordination des droits d'accès
- Gestion centralisée des essais
- Surveillance en temps réel des mesures avec affichage de l'heure de fin
- Enregistrement, analyse, impression et exportation des mesures
- Validation interactive des saisies
- Mode pour la sauvegarde automatique des données de mesure
- Programmation de 10 méthodes de séchage différentes
- Le rapport d'essai comporte le nom des produits et les conditions d'essai comme la pesée, la température de séchage et la durée de séchage



Positionnement facile du plateau tournant grâce au MetaBridge (manuellement ou automatiquement)



Grâce à un clic ou une pression, l'utilisateur peut sélectionner l'une des tuiles faciles à distinguer les unes des autres par leur couleur.

Céréales Experts SASU

1 rue d'Ingwiller, 67000 Strasbourg
Tél 07 49 65 99 69

Email cloubersac@cerealesexperts.fr

S.Social : 24 Rue d'Anjou 49320 BRISSAC LOIRE AUBANCE.

N° TVA Intra: FR85 893354084

Société Générale IBAN FR76 3000 3023 6200 0203 2842 504

Séquence fonctionnelle

La méthode souhaitée avec température de séchage, durée de séchage et pesée avec plage de tolérance est sélectionnée dans la liste des méthodes. Grâce à la balance de précision, des quantités d'échantillons variables dans une fourchette de 1 g à 20 g peuvent être pesées. L'échantillon est placé sur le plateau tournant et le séchage démarre. L'échantillon est ultérieurement directement repesé dans la chambre de séchage. Les échantillons peuvent être introduits à différents moments, même lorsque d'autres échantillons sont encore en train de sécher.

Sortie de données facultative

Grâce au raccordement facultatif d'une imprimante, les résultats et l'intégralité du rapport d'essai peuvent être imprimés à l'aide d'une connexion USB sur une imprimante à part.

De même, il est possible de communiquer les données à un système d'acquisition de données via une interface Ethernet (connexion LAN).



Analyse des échantillons

Pesée précise directement dans la chambre de séchage

La chambre de séchage du MT-CA est accessible au moyen d'une porte avec hublot. Un plateau tournant se trouvant à l'intérieur peut recevoir 10 échantillons maximum quelle que soit la période.

Grâce à un ventilateur, l'air est conduit via un radiateur électrique et est déplacé vers une chambre de séchage. La régulation de la température s'effectue par le biais d'un thermostat électronique et d'une thermorésistance Pt-100.

Une bascule de précision est installée sous la chambre de séchage. À l'aide de cette balance, les échantillons sont pesés rapidement et sûrement aussi bien avant le séchage, soit hors de la chambre de séchage, que directement après le séchage, à l'état chaud dans la chambre de séchage. Cela offre des avantages en termes de méthode par rapport à un séchage classique dans une armoire de dessiccation :

- Aucun refroidissement des échantillons chronophage et erroné dans le dessiccateur, mais une mesure directe à la fin du séchage
- Réduction des erreurs de pesée

Durées et températures de séchage Plusieurs matériaux

| Matériaux | Matériau [g] | Température [°C] | Durée [min] |
|--|--------------|------------------|-------------|
| Denrées alimentaires et de luxe | | | |
| Flocons d'avoine | 10 | 130 | 60 |
| Pâtes | 10 | 130 | 60 |
| Pain | 10 | 130 | 90 |
| Amidons* | 10 | 130 | 30 |
| Farine* | 10 | 130 | 60 |
| Seigle* | 10 | 130 | 60 |
| Blé* | 10 | 130 | 60 |
| Orge* | 10 | 130 | 60 |
| *Méthode rapide | 10 | 155 | 20 |
| Chocolat | 10 | 105 | 45 |
| Cacao | 10 | 105 | 40 |
| Café vert | 10 | 105 | 40 |
| Café torréfié | 10 | 105 | 30 |
| Tabac brut | 5 | 123 | 30 |
| Farine maltée | 10 | 105 | 60 |
| Houblon | 5 | 105 | 180 |
| Aliments pour animaux | | | |
| Résidus d'extraction | 10 | 130 | 50 |
| Colza | 10 | 105 | 160 |
| Fourrage vert acidifié | 5 | 130 | 50 |
| Pulpe de betterave à sucre | 10 | 130 | 60 |
| Cellulose | | | |
| Bois | 5 | 130 | 30 |
| Pâte à papier | 10 | 130 | 70 |
| Pâte de hêtre | 5 | 130 | 15 |
| Fibres | | | |
| Laine de mouton | 10 | 105 | 100 |
| Coton | 5 | 130 | 15 |
| Jute | 10 | 105 | 120 |
| Rayonne | 10 | 130 | 60 |
| Minéraux | | | |
| Lignite | 10 | 130 | 45 |
| Phosphates | 10 | 100 | 180 |
| Sable de moulage | 10 | 130 | 20 |
| Salpêtre | 10 | 130 | 60 |
| Détergent | | | |
| Poudre de savon | 5 | 120 | 60 |
| Savon doux | 5 | 150 | 60 |
| Pâte à laver | 5 | 130 | 90 |
| Polymères | | | |
| PVC | 10 | 130 | 150 |
| PE | 10 | 130 | 125 |
| PP | 10 | 130 | 150 |
| Divers | | | |
| Liège | 10 | 90 | 60 |
| Cuir | 5 | 105 | 60 |
| Caséine | 10 | 130 | 180 |

Autres matériaux disponibles sur demande

Mesurez la qualité.

Humidimètre MT-CA

Fonctionnement assisté par logiciel

- Saisie du produit et/ ou spécification du lot
- Acquisition automatique de la tare
- Libre choix d'une durée de séchage différente pour chaque échantillon
- Lecteur de code-barres
- Acquisition automatique de la position de l'échantillon grâce à un capteur de position
- N'importe quelle pesée dans une plage allant de 1 g à 20 g avec tolérance : pas de pesée chronophage des quantités d'échantillons constantes
- Positionnement automatique du plateau tournant
- Pesée finale entièrement automatique après le séchage

- Enregistrement automatique des courbes de séchage
- Calcul automatique de la perte de poids absolue et / ou de l'humidité en pourcentage

Admissible à la vérification

Le **MT-C/Z**, version spéciale du **MT-C**, est homologué en Allemagne par la PTB (agence de métrologie) de Brunswick pour les applications admissibles à la vérification. Cette homologation est valable pour le blé, l'orge, le seigle, l'avoine, le triticale, le colza, le maïs et le tournesol dans certaines limites d'humidité.

Accessoires spéciaux pour le MT-C/Z :

- Tamis de contrôle
- Thermomètre de contrôle à maximum
- Logiciel

Préparation d'échantillons



Broyeur de céréales SM 4

Broyeur de céréales SM 4

Le broyeur de céréales SM 4 est un broyeur de laboratoire pour la préparation d'échantillons visant à déterminer l'humidité. La conception spéciale du broyeur empêche un réchauffement du produit broyé ainsi que la perte d'humidité. L'échantillon est directement recueilli dans un récipient, lequel peut être fermé par un couvercle.

Humidimètre MT-CA

| | |
|-----------------------------------|---|
| Raccordement réseau | 1 x 220/230 V ; 50/60 Hz + N + PE ; 7,5 A 115 V ; 50/60 Hz + PE ; 14 A |
| Dimensions (L x H x P) | 680 x 800 x 630 mm |
| Poids | 80 kg |
| Température de séchage | 200 °C max. dans la chambre de séchage |
| Puissance thermique | 1 100 W |
| Poids des échantillons | 1 g min., 20 g max. (indication facultative d'une plage de tolérance) |
| Nombre d'échantillons | 10 max. simultanément |
| Plage de mesure | teneur en eau de 0,1 à 99,9 % |
| Précision | teneur en eau < 0,1 % |
| Résolution d'écran | 0,001 g |
| Reproductibilité (balance) | ± 0,002 g |
| Information de mémoire | <ul style="list-style-type: none"> • Position de l'échantillon dans la chambre de séchage • Spécification de l'échantillon • Masse de l'échantillon • Perte de masse relative • 10 mémoires de méthode |
| Entrée / sortie de données | <ul style="list-style-type: none"> • Écran tactile • Connexion USB pour imprimante • Connexion réseau (Ethernet) |
| Conditions ambiantes | Température : de 10 à 40 °C |



Brabender® GmbH & Co. KG

Kulturstr. 49-51 · 47055 Duisburg · Germany
Tél. : +49 203 7788-0
sales@brabender.com
www.brabender.com



Agences Brabender partout dans le monde.
© 2020 Brabender® GmbH & Co. KG

Toutes les marques sont des marques déposées. Modifications au niveau technique et design possibles sans préavis.

Céréales Experts SASU
1 rue d'Ingwiller, 67000 Strasbourg
Tél 07 49 65 99 69
Email cloubersac@cerealesexperts.fr
S.Social : 24 Rue d'Anjou 49320 BRISSAC LOIRE AUBANCE.
N° TVA Intra: FR85 893354084
Société Générale IBAN FR76 3000 3023 6200 0203 2842 504