



Termobilancia EURO THERM



Descrizione

LA TERMOBILANCIA EURO THERM è una bilancia dotata di fornello in cui il campione viene sottoposto ad irraggiamento diretto con radiazioni termiche all'infrarosso.

Dopo aver impostato la temperatura del fornello ed altri parametri, viene memorizzata la massa iniziale e avviata la prova.

EURO THERM è in grado di indicare la conclusione della prova con il raggiungimento della "condizione di peso stabile".

Fornisce inoltre umidità relativa %, residuo secco %, massa finale, massa iniziale e tempo della prova.

Il grande vantaggio di questa bilancia è il notevole risparmio di tempo, per una determinazione accurata del tasso di umidità di un campione rispetto al metodo di riferimento; quest'ultimo prevede infatti l'essiccazione in stufa e tempi significativi di attesa del campione in essiccatore.

L'uso della termobilancia è indicato per quasi tutti i prodotti: pane, margarina, latte, semi, pvc, resina, ecc..

Dati Tecnici

Alimentazione:	220 VAC (-15%/+10%) 50 Hz – 2A – 350 Watt
Peso	9 kg
Dimensioni (L x H x P)	210 x 300 x 355 mm
Uscita seriale:	RS232 I/O configurabile
Temperatura di funzionamento:	10 / 40°C
Temperatura lavoro forno:	50° - 180°C
Sensibilità determinazione umidità:	0.01% (min 10 g)
Precisione determinazione umidità:	0.01% (min 10 g)
Tempo programmabile:	1 - 999 minuti

	Portata g	Divisione mg	Linearità mg	Ripetibilità mg	Peso Minimo mg	Piatto mm
EUROTHERM	200	1	± 1	± 0.5	140	Ø 120

Codice Prodotto

Descrizione	Alimentazione	Codice
EUROTHERM	230 volt/ 350 watt	EUROTHERM

Accessori

Descrizione	Codice
3 piatti tarati, in acciaio inox, intercambiabili tra loro	-
100 dischi di alluminio	-
1 pinza	-

dotazione standard inclusa

Descrizione	Codice
Massa calibrate in classe E2 o F1 (con o senza certificato) da 50 g o multipli fino ad un massimo di 200g	-
Supporto per pesate al di sotto della termobilancia per determinare umidità < 1%	-
Software per memorizzazione dati e statistiche "ScaleComm"	-

dotazione a richiesta