



Dessiccateur PMB 53

Utilisation simple



Avantages

Appareil fiable et précis.
Peut être mis en oeuvre dans les plus petits espaces, de part son faible encombrement.
Un laboratoire permettant de connaître le taux de matière sèche de ses matières premières (solides, broyées ou liquides).
Mémoire interne pour 49 programmes pré-réglés.
Récupération des résultats par port USB sur mémoire externe.

Gains attendus

Bon étalonnage des automates de fabrication par une connaissance plus juste des matières à incorporer.

Amélioration des performances techniques économiques en élevage.

Meilleure maîtrise des achats:

Exemple : un achat d'une matière annoncée à 19% de MS, contrôlée à 13% entraîne des conséquences nutritionnelles coûteuses dépassant très largement l'investissement du dessiccateur.

Maïs :

variabilité du taux de MS dans un silo comprise entre 4 et 5%
1% = 30 Kcal
4% = 120 Kcal

Impact important sur l'indice de consommation

Garantie
2
ans

Fonctionnement

Détermination de la teneur en eau par le principe de la perte de poids liée à l'évaporation pendant la chauffe.
Insérer 2 à 4 grammes de matière dans la coupelle, et le taux d'humidité est déterminé automatiquement.

M.S céréale, s'effectue sur une céréale broyée.

Caractéristiques

Alimentation 230 V
Capacité : 50 gr
Précision : 0.001g / 0.01%
Reproductibilité : 0.002g / 0.05g
Taille du plateau : 90 mm
Élément chauffant : lampe halogène de 400W
Dimensions : Lxpxh 250 x 360 x 185 mm
Poids : 6 Kg
Garantie 2 ans

Services

Assistance téléphonique de mise en route.

SAV assuré en usine, port aller et retour à la charge du client.

Disponibilité : 4 semaines maxi

*Testé et approuvé
par le laboratoire d'analyses*



NOTICE SIMPLIFIEE DU PMB 53


Préambule

Le PMB 53 a pour objet la mesure du taux de matière sèche ou d'humidité d' un échantillon de produit liquide ou broyé. Je vous conseille de lire au minimum les pages 4 à 8 et 13 à 25 de votre notice d'utilisation.

Mise en place

- Poser le dessiccateur sur une surface stable à l'abri des vibrations et régler le niveau à l'aide des 2 pieds réglables arrières (1).
- Mettre en place les différents éléments dans la chambre et fermer le couvercle (2).

Démarrer

- Brancher le cordon secteur à l'arrière du dessiccateur.
Mettre le dessiccateur en marche (bouton arrière et bouton  sur la face avant).
- Attendre environ 30 minutes, qu'il atteigne une température interne stable.

Date et langue

- Appuyer sur SETUP, et faire défiler le menu par le bouton TEST pour arriver au menu «setup», valider avec SETUP. L'heure s'affiche.
- Appuyer sur TEST pour régler l'heure, utiliser les boutons du clavier pour naviguer. Valider avec le bouton SETUP.
- De la même façon régler la date.
- Avancer dans le menu à l'aide du bouton SETUP, pour atteindre choix de la langue et valider avec SETUP.
- Sortir du menu à l'aide du bouton O/T (jaune à gauche).

Programmation

- Entrer dans le menu de réglages en appuyant sur TEST.

Choisir le type de mesure :

HUMIDITE % d'humidité sur la masse de l'échantillon (pour le maïs, utilisez celui-ci)

SOLIDE % de masse sèche sur la masse de l'échantillon

ATRO HUM % d'humidité sur la masse sèche

ATRO SOLID % de solide sur la masse sèche

Valider avec SETUP

fiches techniques consultables sur : www.calipro-online.com

Choisir le mode de chaleur :

- Sélectionner SINGLE à l'aide du bouton TEST

Valider avec SETUP

- Définir la température en utilisant les boutons du clavier (valeur standard 120°C).

Valider avec SETUP

Définir l'intervalle entre 2 mesures :

- Valeur standard 20 secondes.

Valider avec SETUP

Définir le mode d'arrêt du test :

- Choisir le mode stabilité
préciser la gamme de stabilité : 0,005 g.

Valider avec SETUP

- Préciser l'heure de stabilité : 20 secondes.

Valider avec SETUP



Le test s'arrêtera lorsque la masse de l'échantillon ne variera pas de plus de 0,005 g dans un intervalle de 20 secondes

Choisir de mode de démarrage du test

- Automatique : le test démarre à la fermeture du capot.
- Manuel : le test démarre en appuyant sur le bouton START.

Sortir du menu programmation en appuyant sur O/T

Sauvegarde d'un programme

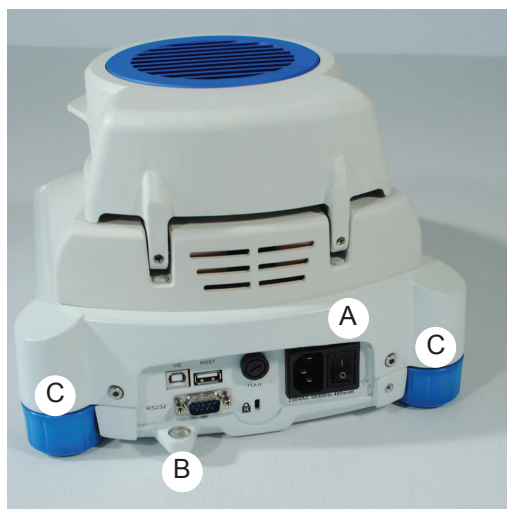
- Appuyer sur PST
sélectionner PST STOCK et valider avec SETUP
Nom: entrer le nom de votre choix de votre programme
utiliser «gauche ou droite» pour se déplacer et «haut ou bas» pour faire défiler les caractères,
Valider avec SETUP

Rappel d'un programme

- Appuyer sur PST
sélectionner PST RAPPEL faire défiler et valider le programme choisi avec SETUP
(le programme 0 est le programme par défaut)

Faire une analyse

- Une fois la machine installée, mettre une coupelle sur le support.
- Faire la tare en appuyant sur O/T
- Mettre environ 5g de produit (une cuillère à café) sur la coupelle, en prenant la précaution de bien répartir le produit uniformément.
- Mettre en route selon votre choix (fermer le capot et appuyer sur START)
- Laisser la machine travailler 5 à 10 minutes.
- En fin de programme le MPB 53 s'arrêtera de lui-même et vous affichera le résultat dans le mode préalablement choisi.
- Vérifier la texture de votre échantillon en fin de process, il doit paraître "séchés" mais pas brûlés.
- Si l'aspect n'est pas correct, changer le paramétrage, moins chaud si le produit est brûlé en abaissant la température de consigne (100° au lieu de 120°C).
Si votre échantillon est encore mou augmenter la température ou le temps de chauffage.



(1) vue arrière

(2) vue des composants de la chambre

- A Bouton Marche Arrêt
- B Bulle de niveau
- C Pieds réglables



Accessoires

Le dessiccateur est livré avec 10 coupelles, qui sont disponibles par lot de 10 unités.

50819 Coupelles pour dessiccateur par 10