

Dessiccateurs halogènes MB23 et MB25



Des appareils simples et économiques !

Compacts et ergonomiques, les nouveaux analyseurs d'humidité entrée de gamme Ohaus associent robustesse et qualité. Ils répondent à une large gamme d'applications et sont particulièrement bien adaptés au traitement des eaux et au contrôle de la teneur en humidité des céréales, des aliments et des céramiques.

Chauffage infrarouge pour le modèle MB23 (pas de verre) et chauffage halogène pour le modèle MB25. Parfait pour les analyses de routine.

Simplicité d'emploi . L'absence de menu facilite le réglage, il faut simplement régler la température et le temps, ou les paramètres de séchage, puis placer l'échantillon et lancer l'analyse.

Résultats fiables et précis.

Afficheur LCD rétroéclairé personnalisable.

Design compact.

Chambre de chauffage facile à nettoyer.

Maintenance simple et peu coûteuse.

Les deux modèles sont livrés avec une boîte de 50 coupelles aluminium.

Le MB23 ne dispose pas d'un porte-coupelles, il est à commander séparément.

Code	HMB23	HMB25
Modèle	MB23	MB25
Source de chaleur	Chauffage infrarouge (pas de verre)	Chauffage halogène
Capacité (g)	110	110
Précision (g)	0,1 % / 0,01 g	0,05 % / 0,005 g
Répétabilité (Dev. Std)	0,3 % (échantillon de 3 g) 0,2 % (échantillon de 10 g)	0,3 % (échantillon de 3 g) 0,05 % (échantillon de 10 g)
Dimensions du plateau de pesée (cm)	Ø 9	Ø 9
Minuteur	entre 1 et 99 minutes par incréments de 30 secondes à 60 minutes	entre 1 et 99 minutes par incréments de 30 secondes à 60 minutes
Plage de température (°C)	50 à 160°C par incrément de 5°C	50 à 160°C par incrément de 5°C
Affichage	humidité en % ou solides en % ou poids en g, température, temps	humidité en % ou solides en % ou poids en g, température, temps
Dimensions L x h x p (cm)	17 x 13 x 28	17 x 13 x 28