

## Анализатор влажности НВ43-S

**Анализатор влажности НВ43-S незаменим при решении задач контроля качества продукции.**

Прибор отлично подходит для работы в производственных условиях, которые зачастую далеки от идеальных.

Анализатор влажности НВ43-S - это прибор для стандартных повторяющихся анализов, работы и в производственных условиях, и в лабораториях.

Наиболее типичная область применения - контроль качества пищевых продуктов. Прибор поставляется со встроенной библиотекой методов сушки **ста типов** пищевых продуктов.

Чаще всего эту модель наши клиенты используют для определения влажности зерна и иных злаков, муки и круп, кофе и чая, сушеных фруктов и овощей, снежков, мясных, молочных продуктов, кондитерских и хлебобулочных изделий, строительных материалов.

Применение в качестве нагревательного элемента галогеновой лампы позволяет сократить время анализа до нескольких минут, при этом нет необходимости ждать пока образец остынет до комнатной температуры - анализатор влажности всегда готов к следующему анализу.

### Преимущества:

- Идеальный инструмент для повседневных анализов
- Исключительная простота эксплуатации
- Диалог с оператором на русском языке
- Адаптирован для работы в производственных условиях



Основные технические характеристики	
Дискретность по содержанию влаги	0,01%
Максимальный вес образца	54 г
Минимальный вес образца	0,5 г
Дискретность встроенных весов	1 мг
Воспроизводимость:	
- 2 г образца	± 0.10 %
- 10 г образца	± 0.015 %
Диапазон температур сушки	50 - 200°C
Шаг задания температуры сушки	1°C
Память на индивидуальные методы анализа	102 метода

	<p><b>Библиотека методов анализа пищевых продуктов</b></p> <p>В прибор предустановлено около 100 методов измерения, наборы параметров которых оптимизированы для измерения соответствующих продуктов или групп продуктов. Первые четыре цифры в номере каждого метода соответствуют классификации "NACE" - принятой в Европейском Союзе системе классификации по промышленным секторам и группам продуктов. Две цифры после точки содержат порядковый номер метода.</p>
	<p><b>Достаточно беглого взгляда</b></p> <p>Графический дисплей с подсветкой позволяет легко считывать информацию даже в условиях недостаточного внешнего освещения.</p>
	<p><b>Ошибки исключены</b></p> <p>Вы управляете работой прибора с помощью всего нескольких клавиш, имеющих четкие и интуитивно понятные обозначения. В ходе анализа и в процессе настройки НВ43-S выдает пользователю все необходимые инструкции на русском языке.</p>
	<p><b>Универсальность</b></p> <p>Конструктивные особенности анализатора (гладкие поверхности, свободный доступ к камере сушки) позволяют быстро и качественно чистить прибор и поддерживать его "хорошую форму".</p>
	<p><b>Точный результат за минимальное время</b></p> <p>обеспечивают 5 автоматических критериев остановки и один пользовательский.</p>

## Анализатор влажности MJ33

**Анализатор влажности MJ33** - простой и доступный прибор начального уровня с инфракрасной лампой, предназначенный для рутинных операций

Идеальный прибор для рутинных операций по входному-выходному контролю качества сырья на складе, цехе и т.д.

### Особенности:

- Инфракрасный нагревательный элемент
- Конструктивные особенности прибора позволяют быстро и качественно чистить прибор и эксплуатировать его в условиях производства.
- Встроенный интерфейс RS232 предназначен для передачи данных с анализатора влажности на компьютер или принтер.
- Управление прибора осуществляется несколькими клавишами
- Графический дисплей с подсветкой позволяет считывать информацию даже в условиях недостаточной освещённости
- Полностью русифицированное меню



Технические характеристики	
Дискретность (содержание влаги)	0,01%
Воспроизводимость (при 2 г образца)	0,15%
Воспроизводимость (при 10 г образца)	0,05%
Отображение результатов	
Содержание влаги, %	+
Содержание сухого остатка в %	+
Сухой вес в г	+
Расчет по сухому весу (влага, сухой остаток)	+
Технические характеристики встроенных весов	
Максимальный вес образца	35 г
Минимальный вес образца	0,5 г
Дискретность весов	1 мг
Технические характеристики нагревательной камеры	
Тип нагревательного элемента	инфракрасный
Диапазон температуры	50...160°C
Шаг изменения температуры	1°C
Количество температурных программ	1
Критерии прекращения анализа	
По времени (время задается в минутах)	1...99
Автоматические	+
Принтер (результаты, статистика, идентификатор)	внешний
Дисплей	ЖКД с подсветкой
Интерфейс	RS232C
Встроенные методы анализа	-

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Волгоград (844)278-03-48, Воронеж (473)204-51-73, Екатеринбург (343)384-55-89, Казань (843)206-01-48,  
Краснодар (861)203-40-90, Красноярск (391)204-63-61, Москва (495)268-04-70, Нижний Новгород (831)429-08-12,  
Новосибирск (383)227-86-73, Ростов-на-Дону (863)308-18-15, Самара (846)206-03-16,  
Санкт-Петербург (812)309-46-40, Саратов (845)249-38-78, Уфа (347)229-48-12

Единый адрес: [mtt@nt-rt.ru](mailto:mtt@nt-rt.ru)

[www.mettler.nt-rt.ru](http://www.mettler.nt-rt.ru)