








6. Courbes d'étalonnage

<p>300g de blé 5 % - 28 %</p> 	<p>300g de durum 5 % - 28 %</p> 	<p>300g de viol 5 % - 18 %</p> 	<p>230g de graines de citrouille 2 % - 20 %</p> 
<p>310g de pois 2 % - 25 %</p> 	<p>300g de soja 5 % - 18 %</p> 	<p>277g Scarlet Runner 5 % - 25 %</p> 	<p>300g de riz pelé 5 % - 25 %</p> 
<p>250g de riz non pelé 4 % - 30 %</p> 	<p>300g de riz noir 4 % - 26 %</p> 	<p>285g de café cru écorché 5 % - 18 %</p> 	<p>285g de café cru transformé / décoiffé 5 % - 18 %</p> 
<p>180g de café non découvert 5 % - 40 %</p> 	<p>160g de café torréfié 1 % - 20 %</p> 	<p>150g de café moulu, 2 % - 10 %</p> 	<p>300g de coquelicot 5 % - 15 %</p> 

<p>200g de fèves de cacao 5 % - 20 %</p> 	<p>300g de graines de lin 5 % - 15 %</p> 	<p>280g Sésame 3 % - 10 %</p> 	<p>300g de millet 5 % - 15 %</p> 
<p>300g de sorgho millet 5 % - 25 %</p> 	<p>300g de sarrasin pelé 5 % - 18 %</p> 	<p>300g de sarrasin non pelé 3 % - 25 %</p> 	<p>Vides 1 - 3</p> <p>Courbes d'étalonnage libres pour produits spéciaux</p>
<p>Référence</p> <p>! Seulement pour tester le sonomètre !</p>			

Sur demande, Schaller Messtechnik GmbH peut développer des courbes d'étalonnage spécifiques à chaque client pour des courbes d'étalonnage spéciales. Il est également possible d'entrer ensuite des courbes d'étalonnage disponibles en option dans l'appareil.

6.1 Définition de la teneur en humidité

L'appareil mesure et affiche la teneur en humidité d'un matériau. Les relevés de teneur en humidité qu'il affiche sont calculés en fonction de la masse globale du matériau :

$$\%WG = \frac{M_n - M_t}{M_n} \times 100$$

M_n : Masse de l'échantillon avec une teneur moyenne

en humidité M : Masse de l'échantillon sans teneur en humidité

%WG : Teneur en humidité (conformément aux normes de produit correspondantes)

