

6. Courbes d'étalonnage


Nom du produit	Quantité de remplissage	Plage de mesure
400g de cacahuètes non décortiquées	400 g	2 % - 11 %
1000g de cacahuètes décortiquées	1 000 g	2 % - 10 %
1000g de cacahuètes grillées	1 000 g	2 % - 10 %
350g de noix grandes non décorées *1)	350 g	2 % - 50 %
550g Noix non écorchées *2)	550 g	2 % - 50 %
650g de noix décortiquées	650 g	1 % - 8 %
560g de noix moulues	560 g	1 % - 8 %
1000g de Macadamia sans coquille	1 000 g	2 % - 10 %
1000g de macadamia évasée	1 000 g	1 % - 8 %
1000 g d'amandes décortiquées	1 000 g	1 % - 12 %
600 g de noisettes non décortiquées	600 g	3 % - 30 %
900 g de noisettes évasées	900 g	1 % - 9 %
950g de noix du Brésil écorchées	950 g	1 % - 6 %
700g de noix de cajou non décortiquées	700 g	8 % - 28 %
900g de noix de cajou écorchées	900 g	2 % - 20 %
450g de nouilles spirales	450 g	5 % - 15 %
0000g Vide 1	Courbes libres pour des produits spéciaux	
0000g Vide 2	Courbes libres pour des produits spéciaux	
0000g Vide 3	Courbes libres pour des produits spéciaux	
0000g Vide 4	Courbes libres pour des produits spéciaux	
Référence	! Seulement pour tester le sonomètre !	

*1) Vous devez toujours choisir la courbe caractéristique « 550g Noix décrochées » sauf si la quantité de 550g ne rentre pas dans la chambre de mesure. (La chambre de mesure ne peut être remplie que jusqu'au bord supérieur - un surnageant n'est pas autorisé - il n'est pas non plus permis de remplir moins de 550g.)

*2) Si les 550 g ne rentrent pas complètement dans la chambre de mesure, la courbe caractéristique « 350 g de noix grosses non coquillées » doit être choisie.

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

6.1 Images des courbes d'étalonnage/types de produits

Des cacahuètes non décortiquées	Des cacahuètes décortiquées	Des cacahuètes grillées	Noix grandes et non décorées
			
Noix non décortiquées	Noix de Grenoble décortiquées	Noix moulues	Macadamia sans coquille
			
Des macadamies en coquillage	Des amandes décortiquées	noisettes non décortiquées	Noisettes évasées
			
Noix du Brésil évasées	Noix de cajou découvertes	Des noix de cajou décortiquées	Nouilles spiralées
			

6.2 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 :

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

Mn : 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)

