



Deux nouveaux dessiccateurs halogènes haut de gamme au catalogue METTLER TOLEDO !

Depuis des années, METTLER TOLEDO révolutionne la préparation de vos échantillons grâce à ses gammes d'instruments, au design et aux performances sans cesse optimisées. Le Groupe, leader sur le marché des balances, pipettes et pH-mètres, et pionnier en matière de chimie automatisée, a en effet totalement repensé depuis 2003 l'ergonomie de ses instruments, en associant aux toutes dernières avancées technologiques, interface intuitive et compacité.

Après le lancement de ses nouvelles lignes de balances, de titrateurs, ses appareils de mesure de point de fusion et de point de goutte, sans oublier son système Quantos pour le dosage automatique de poudres et de liquides, METTLER TOLEDO dévoile aujourd'hui une nouvelle génération de dessiccateurs. Le HS143 et le HX204 font la une de l'actualité !

Une solution rapide et fiable pour mesurer la quantité d'eau dans vos échantillons

Noémie AGUILLON est en charge de la gamme dessiccateurs depuis janvier 2012.

« Un dessiccateur est utilisé pour définir la quantité d'humidité ou de matière volatile présente dans un échantillon », rappelle-t-elle. « L'appareil se divise en deux parties : une cellule de pesée et un élément de chauffe, lampe halogène ou infra-rouge. L'eau de l'échantillon est évaporée par élévation de température et sa masse mesurée en continu ; quand cette dernière est jugée constante, l'analyse s'arrête et la valeur de la masse finale est enregistrée. Les résultats s'expriment en pourcentage d'humidité, de matière sèche ou encore en masse restante ».

Un atout essentiel du procédé de dessiccation, par rapport à la méthode officielle utilisant l'étuve, est sa grande rapidité d'exécution. Un avantage, couplé à une excellente répétabilité, renforcé par la technologie de chauffage par halogène !

« La gamme dessiccateurs METTLER TOLEDO se compose de quatre instruments », poursuit Mme AGUILLON. « Un dessiccateur infra-rouge et trois dessiccateurs halogène, couvrant toutes les applications clients ; ce sont ces derniers que nous renouvelons aujourd'hui en lançant deux nouveaux appareils aux performances et au design largement optimisés... »

HS153 et HX204 : des atouts communs...

Le nouveau dessiccateur HS153 vient remplacer le dessiccateur halogène HG63, tandis que le nouveau HX204 se substitue au HR83. Conçus selon le même design et le même support logiciel, les deux derniers nés de la R&D METTLER TOLEDO possèdent plusieurs autres caractéristiques communes, qui constituent de vrais sauts technologiques et autant de nouveaux atouts, par rapport aux anciens modèles.

« La technologie de pesée, par exemple, a été totalement repensée », commente Noémie AGUILLON. « Jusque là, la cellule se situait sous le plateau de pesée ; le risque de voir les mesures de la balance perturbées par les mouvements d'air ambiants ou que de la poudre tombée à côté du plateau pénètre dans la cellule, n'était donc pas négligeable ! »

Sur les nouveaux dessiccateurs HS153 et HX204, la cellule a été déportée vers l'arrière. Le plateau de pesage, suspendu, offre désormais une surface totalement plane, dont le nettoyage est largement facilité par la possibilité d'un démontage complet et rapide. Outre cet atout, particulièrement appréciable en environnement poussiéreux, la cellule s'avère également beaucoup moins sensible aux phases de chauffage/refroidissement du dessiccateur et aux mouvements d'air ambiant. Les nouveaux HS153 et HX204 offrent une bien meilleure répétabilité que leurs prédécesseurs et sont aussi performants en laboratoire qu'en production.

« Le mode de chauffage par technologie halogène reste quant à lui identique à celui mis en oeuvre jusque là, mais

la lampe utilisée est aujourd'hui un élément de 2ème génération qui permet une montée et une diminution de température beaucoup plus rapides, d'où un vrai gain de temps pour l'analyse », ajoute Mme AGUILLON.

Un autre point fort des nouveaux dessiccateurs HS153 et HX204 est incontestablement leur taille ! Deux fois plus compacts qu'auparavant, ils bénéficient d'un écran déporté qu'il est possible de fixer sur une colonne à l'arrière de la cellule, afin de libérer encore davantage de place sur votre paillasse. « Cet écran déporté est associé au concept « One Click™ » METTLER TOLEDO, offrant une large interface tactile optimisée, conviviale et très intuitive », s'enthousiasme le chef de produits. « L'utilisateur peut ainsi personnaliser l'écran d'accueil selon ses préférences, sélectionner la langue d'interface et créer ses propres raccourcis pour accéder en un seul clic à toutes les tâches quotidiennes et aux méthodes qu'il aura pré-configurées. En usage réglementaire, il est également possible de créer plusieurs profils utilisateurs avec un droit d'accès différent selon la qualification de l'opérateur... »

A noter enfin trois autres caractéristiques communes aux HX204 et HS153 :

- la possibilité de paramétrer deux niveaux de tolérance, avec une couleur d'affichage différente pour les résultats qui y répondent et pour ceux qui y dérogent ;
- un nouvel onglet « Carte de Contrôle », particulièrement utile pour les services de production ;
- l'affichage de la courbe en continu pendant l'analyse, ce qui permet de suivre l'évolution du produit en cours de séchage.

... et de vrais éléments de différenciation

« Au-delà du concept et de l'ergonomie communs aux modèles HS153 et HX204, plusieurs éléments de différenciation sont à souligner », ajoute Noémie AGUILLON. Le dessiccateur HX204 propose plusieurs fonctionnalités supplémentaires telles que son ouverture motorisée, le contrôle automatique du niveau de la balance ainsi que le système FACT qui assure le calibrage interne automatique de la balance en fonction de l'heure et de la température, garantissant ainsi un réglage toujours optimal.

« Nos deux nouveaux dessiccateurs se différencient enfin par la portée de mesure ; celle-ci s'élève en effet à 220g pour le HX204, contre 150g pour le HS153. Le modèle HS153 possède ainsi une précision de lecture de 0,01 % tandis que le HX204 atteint le dixième de mg (0,001%) », poursuit Mme AGUILLON. « Cette résolution très élevée et la température de chauffe qui peut atteindre avec ces nouveaux instruments 230°C, sont des critères essentiels pour certains secteurs tels que l'industrie des plastiques où les quantités d'eau recherchées sont infimes... »

Rapides, précises et fiables, les solutions METTLER TOLEDO pour la mesure du taux d'humidité intéressent ainsi le marché des plastiques, mais également



d'autres domaines très divers tels que l'industrie pharmaceutique, assujettie au respect des normes en vigueur, la chimie fine, l'environnement, la cosmétique, ou encore le secteur agroalimentaire nécessitant des instruments robustes, faciles à entretenir et à utiliser pour les tests de routine en usine.

Présentés pour la première fois en France, mi-mars, à l'occasion du CFIA Rennes 2012, les premiers dessiccateurs HS153 et HX204 seront livrables dès la fin avril...

Du nouveau pour garantir la fiabilité de vos résultats et la conformité aux réglementations en vigueur : le test SmartCal™ !

Une autre innovation brevetée METTLER TOLEDO fait une entrée remarquée sur le marché du Laboratoire : le test SmartCal™ ! Substance de référence pour tester de façon rapide et efficace les dessiccateurs halogènes, SmartCal™ vient se substituer au contrôle individuel et souvent fastidieux des cellules de pesée et de chauffage.

« SmartCal™ est une substance de test granulaire innovante, brevetée par METTLER TOLEDO ; il s'agit d'un zéolithe formulé avec une quantité fixe d'eau, très sensible aux variations de température », explique Noémie AGUILLON. « Cette sensibilité élevée permet de détecter de manière fiable les influences néfastes des conditions ambiantes et les défaillances des dispositifs de pesage ou de chauffage ».

L'utilisation du produit SmartCal certifié est recommandée pour tous les secteurs industriels hautement réglementés ; traçabilité et certification sont validées par la délivrance d'un certificat d'analyse du BAM (Institut fédéral de recherche et de test des matériaux allemand) fourni pour chaque lot de production. Le test ne nécessite que 10 minutes, aussi bien en laboratoire de contrôle qualité que sur le site de production, et s'effectue exactement comme une mesure classique. Tester votre dessiccateur avec SmartCal garantit la fiabilité de vos résultats ainsi que la conformité aux réglementations industrielles et aux audits...

Pour en savoir plus :

Noémie Aguillon, chef de produits, Mettler-Toledo SAS : 01 30 97 17 17 www.mt.com

