

Diamond Bases en acier inoxydable, lavables et adaptées à un usage alimentaire.

*Fiche technique*



## DESCRIPTION

Certifiées par la NSF comme répondant à la norme 3-A NSF/ANSI, les Diamond Bases BS sont particulièrement adaptées aux applications de banc et de sol haute capacité dans les environnements alimentaires.

La Diamond Base, d'une grande solidité, est facile à nettoyer, certifiée IP69K et propose une structure en araignée facilitant le transfert des charges accidentelles

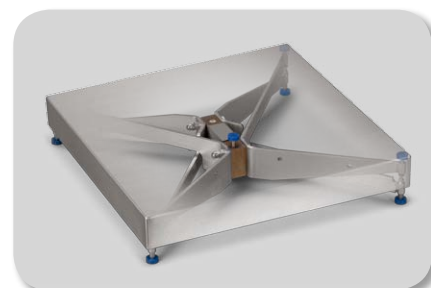
et des surcharges hors de la cellule de pesage, assurant ainsi une protection contre les surcharges à hauteur de 150 % maximum.

Ces bases sont disponibles dans plusieurs dimensions, capacités et finitions, de l'acier ordinaire pour une utilisation courante, jusqu'à l'acier inoxydable certifié NSF pour l'alimentation ou les applications en extérieur.

## SPECIFICATIONS

### CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

<b>Applications opérationnelles</b>	Une conception adaptée à de nombreuses applications, des plus générales à la manipulation de viandes, poissons, volailles, produits laitiers ou aliments secs.
<b>Cellule de pesage</b>	Dotée d'une cellule de pesage aux normes NTEP en acier parfaitement inoxydable, indice de protection IP69K. Fournie avec un câble de cellule de pesage à 6 fils de 3 mètres (10 pieds).
<b>Structure de la base</b>	Bases en acier carbone – Structure en acier carbone, châssis et carénage avec finition à la peinture en poudre de haute qualité. Bases en acier inoxydable – Faciles à nettoyer. Certifiées par la NSF (Fondation nationale pour les questions sanitaires aux États-Unis) comme répondant à la norme 3-A NSF/ANSI, structure 100 % acier inoxydable brossé 304 de qualité alimentaire ; plateau deroché et poli par électrolyse, parfaitement adapté aux zones en contact avec la nourriture.
<b>Température de fonctionnement</b>	Conformité avec les réglementations commerciales -20 à 60 °C / -4 à 140 °F (en contexte industriel) taux d'humidité entre 10 et 90 %
<b>Excitation</b>	Jusqu'à 15 V c.c. (générés par l'écran de pesée)
<b>Sortie de la cellule de pesage</b>	1 mV/V
<b>Réglage des pieds</b>	Pieds de qualité alimentaire à filetage captif avec réglage maximal des pieds de 6 mm (0,25 pouces) pour la version en acier inoxydable.
<b>Protection contre les surcharges</b>	150 %
<b>Chargement en coin</b>	100 %
<b>Protection IP</b>	IP69K
<b>Précision approuvée</b>	Approbation 5000d NTEP



*Structure de la base*

## CAPACITÉ/RÉSOLUTION DE LA BASE

	Dimensions de la base	Résolution
<b>Acier au carbone</b>	460 mm x 460 mm (18 pouces x 18 pouces)	25 x 0,005 kg (50 x 0,01 livres)
	510 mm x 510 mm (20 pouces x 20 pouces)	50 x 0,01 kg (100 x 0,02 livres)
		100 x 0,2 kg (200 x 0,05 livres)
	460 mm x 610 mm (18 pouces x 24 pouces)	50 x 0,01 kg (100 x 0,02 livres)
	610 mm x 610 mm (24 pouces x 24 pouces)	50 x 0,01 kg (100 x 0,02 livres)
		100 x 0,2 kg (200 x 0,05 livres)
		250 x 0,05 kg (500 x 0,1 livres)
<b>Acier inoxydable</b> (IP69K)	360 mm x 360 mm (14 pouces x 14 pouces)	15 x 0,002 kg (30 x 0,01 livres)
	460 mm x 460 mm (18 pouces x 18 pouces)	25 x 0,005 kg (50 x 0,01 livres)
	510 mm x 510 mm (20 pouces x 20 pouces)	50 x 0,01 kg (100 x 0,02 livres)
		100 x 0,2 kg (200 x 0,05 livres)
	460 mm x 610 mm (18 pouces x 24 pouces)	100 x 0,2 kg (200 x 0,05 livres)
	610 mm x 610 mm (24 pouces x 24 pouces)	50 x 0,01 kg (100 x 0,02 livres)
		100 x 0,2 kg (200 x 0,05 livres)
		250 x 0,05 kg (500 x 0,1 livres)

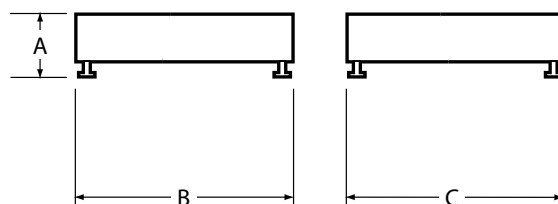
## DIMENSIONS (pouces)

Dimensions de la base	a1	a2	b	c
<b>14 pouces x 14 pouces</b>	4 pouces	5 pouces	14 pouces	14 pouces
<b>18 pouces x 18 pouces</b>	4 pouces	5 pouces	18 pouces	18 pouces
<b>20 pouces x 20 pouces</b>	4 pouces	5 pouces	20 pouces	20 pouces
<b>18 pouces x 24 pouces</b>	4 pouces	5 pouces	18 pouces	24 pouces
<b>24 pouces x 24 pouces</b>	4 pouces	5 pouces	24 pouces	24 pouces

## DIMENSIONS (mm)

Dimensions de la base	a1	a2	b	c
<b>14 pouces x 14 pouces</b>	100	125	360	360
<b>18 pouces x 18 pouces</b>	100	125	460	460
<b>20 pouces x 20 pouces</b>	100	125	510	510
<b>18 pouces x 24 pouces</b>	100	125	460	610
<b>24 pouces x 24 pouces</b>	100	125	610	610

a1 = Acier au carbone a2 = Acier inoxydable

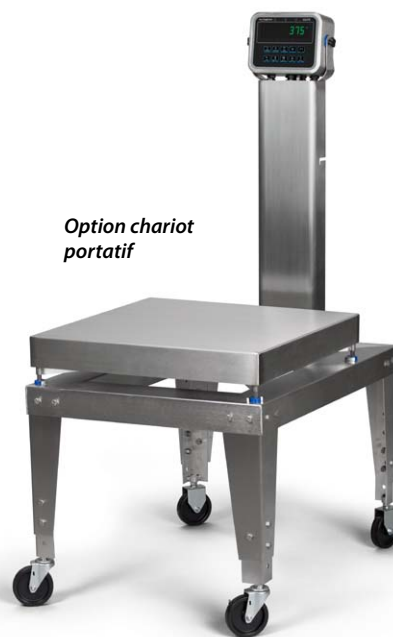


## OPTIONS

### Options

Carénage à surface à billes assurant le mouvement permanent du produit.  
Réduction des mouvements de levage/flexion de l'opérateur  
(Pas d'approbation NSF)  
Chariot portatif : permet de transporter la balance, notamment vers la salle de nettoyage. Fabrication en acier inoxydable ; hauteur ajustable.

### Option chariot portatif



## HOMOLOGATIONS

### Agences

\* en cours d'obtention

NTEP (États-Unis) Classe III/IIIL 5 000 d (CC#88-104)  
AM (Measurement Canada) WA-3094  
Certifié par NSF comme répondant à la norme 3-A 14159-1-2010 NSF/ANSI certification IP69K



Approbation de  
Measurement Canada  
WA-3094

## Avery Weigh-Tronix - UK

Foundry Lane, Smethwick,  
West Midlands B66 2LP UK  
info@awtxglobal.com

Téléphone : +44 (0) 8453 66 77 88

Fax : +44 (0) 121 224 8183

## Avery Weigh-Tronix - USA

1000 Armstrong Drive,  
Fairmont, MN 56031-1439 USA  
usinfo@awtxglobal.com

N° d'appel gratuit : (800) 533-0456

Téléphone : (507) 238-4461

# Avery Weigh-Tronix

Appelez-nous ou rendez-vous sur le site [www.averyweigh-tronix.com](http://www.averyweigh-tronix.com)



© Groupe de sociétés Avery Weigh-Tronix, 2012. Tous droits réservés. Avery Weigh-Tronix est une marque déposée du groupe de sociétés Avery Weigh-Tronix. La présente publication est destinée à fournir des informations générales qui, sauf consentement écrit d'une société du groupe Avery Weigh-Tronix, ne doivent pas être considérées comme étant une déclaration relative aux produits et aux services concernés. Le contenu de cette publication était correct au moment de sa mise sous presse. Toutefois, Avery Weigh-Tronix se réserve le droit de modifier à tout moment et sans préavis les spécifications, la conception, les prix ou les conditions d'approvisionnement de tout produit ou service.