



V41PW



V41XW

Une balance alimentaire certifiée qui améliore la sécurité, l'efficacité et la productivité, même dans des environnements difficiles!

La balance alimentaire étanche à l'eau OHAUS Valor 4000 place la barre plus haut et établit une nouvelle référence dans le secteur grâce à l'excellente combinaison de fonctionnalités mains libres alliant vitesse et durabilité. Dotée d'afficheurs LED avant et arrière et de claviers anti-perforations, la balance Valor 4000 est certifiée NSF, est munie d'une approbation de type OIML/CE et prend en charge les systèmes certifiés HACCP. Ainsi elle est la référence des balances conçues pour une utilisation en environnement sec et humide grâce à son boîtier disponible en acier inoxydable ou en plastique.

Caractéristiques uniques :

- Les certifications garantissent son bon fonctionnement dans les environnements les plus difficiles – Grâce aux certifications autorisant un usage commercial et à une conception de nettoyage sûre pour les aliments, la balance Valor 4000 est certifiée NSF et OIML/CE et prend en charge les systèmes certifiés HACCP. Ainsi, elle satisfait aux exigences les plus strictes en matière d'applications commerciales dans des environnements secs ou humides.
- La rapidité, les capteurs sans contact pratiques et les multiples modes de pesage améliorent la productivité – Les capteurs sans contact alliés au temps de stabilisation d'une demi-seconde permettent d'augmenter la productivité des opérations de pesage sans pour autant compromettre la précision. Les modes de pesage de contrôle et de pesage en pourcentage augmentent la fonctionnalité de cette balance efficace.
- La technologie Flow-Thru protège la balance Valor 4000 dans les environnements difficiles – D'une utilisation sûre pour le pesage de liquides et dans des environnements humides, la conception de la balance Valor 4000 la protège des dommages liés aux liquides.
- Clavier résistant aux couteaux pour éviter tout dommages dus aux objets pointus – la balance Valor 4000 est munie d'un clavier en polycarbonate résistant aux couteaux ou autres instruments pointus utilisés au quotidien dans les applications exigeantes de préparation, de transformation et de mise en portions des aliments.

VALOR™ 4000 *Balances de comptoir compactes*

Les certifications garantissent le bon fonctionnement de la balance dans les environnements les plus exigeants

La balance Valor 4000 fournit des mesures précises et est dotée d'une approbation de type OIML/CE qui lui permet d'atteindre ou de dépasser les exigences de précision de Classe III conformément aux directives CE et EN45501. Par sa conception facile à nettoyer et sanitaire, la balance Valor 4000 est listée/certifiée NSF et prend en charge les systèmes certifiés HACCP.



La rapidité, les capteurs sans contact et les multiples modes de pesage améliorent la productivité

Ne choisissez plus entre vitesse et précision : avec la balance Valor 4000, vous avez droit aux deux ! Dotée d'une résolution externe maximale de 1:6,000/1:7,500, la balance Valor 4000 affiche les résultats en moins d'une demi-seconde. La balance Valor 4000 est conçue pour une utilisation rapide: en effet, le capteur infrarouge sans contact situé à côté de l'écran arrière de l'appareil permet à un second utilisateur de tarer la balance simplement en passant la main devant le capteur, sans avoir à attendre que l'autre utilisateur n'appuie sur le bouton de Tare. En plus du pesage standard, la balance Valor 4000 propose les modes: pesage en pourcentage, accumulation ou pesage de contrôle.



La technologie Flow-Thru protège la balance Valor 4000 dans les environnements difficiles

La technologie étanche à l'eau Flow-Thru canalise les fluides qui pourraient pénétrer dans le boîtier vers des orifices de drainage stratégiquement placés et permet ainsi le pesage de composants liquides et l'utilisation de la balance dans des environnements difficiles, tout en garantissant sa propreté et son bon fonctionnement. Les composants et raccords internes sont scellés par du silicone pour protéger la balance des fluides et de la condensation qui peut se former à l'intérieur de celle-ci en raison des changements de température constants typiques des environnements de transformation agroalimentaire. La balance peut être facilement rincée à la fin de chaque quart afin qu'elle reste en état sanitaire et afin d'éviter la prolifération de bactéries provenant des contaminants alimentaires.



Clavier résistant aux couteaux pour éviter tous dommages dus aux objets pointus

La balance Valor 4000 est équipée d'un clavier en polycarbonate hautement durable de 0,5 mm d'épaisseur qui résiste aux chocs et à la perforation. Les surfaces lisses et brillantes protègent la balance Valor 4000 contre les taches, l'humidité, les fluides corrosifs et les aliments contaminants. Les modèles en acier inoxydable offrent un degré de protection supplémentaire.

Applications

- **Pesage** – Déterminez le poids d'un article dans une ou plusieurs unités de pesage - g, kg - utilisez la précision de lecture de 0,2 g à 5 g pour peser les additifs, les épices et la levure.
- **Pesage en pourcentage** – La balance Valor 4000 inclut le pesage en % pour la formulation des recettes et les pourcentages du boulanger. Pesez simplement la farine sur la plateforme de la balance Valor, enregistrez le poids de référence et tous les autres ingrédients peuvent être pensés en % du poids de la farine ; ainsi, les petits lots de pâte sont un jeu d'enfant à réaliser ! Utilisations pratiques : formulation, pesage des ingrédients et pourcentages du boulanger.
- **Pesage de contrôle** – Utilisez les LED rouge/jaune/vert pour remplir facilement les conteneurs et emballages au poids – ce mode est idéal pour le triage, le calibrage et la mise en portions.
- **Accumulation** – Conservez un total cumulé des articles au poids pour enregistrer les résultats de longs cycles de production.

VALOR™ 4000 *Balances de comptoir compactes*

Alimentation et portabilité

L'adaptateur électrique universel 100-240 V CA peut fonctionner à partir de quasiment n'importe quelle source d'alimentation et s'adapte automatiquement aux différentes puissances et tensions.

Lorsque vous n'êtes pas en mesure de brancher votre machine, la batterie rechargeable intégrée assure 50 heures d'alimentation en continu, ce qui permet un fonctionnement sans interruption pendant plus d'une semaine de travail !

Le couvercle du connecteur de l'adaptateur, situé sous la balance, est doté d'un chargement à ressort afin d'empêcher que l'humidité ne puisse pénétrer dans la fiche d'alimentation, notamment lors du lavage de l'appareil.

Grand afficheur double

Les afficheurs LED lumineux avant et arrière permettent à deux opérateurs d'utiliser la balance pour effectuer la même tâche. Les grands afficheurs lumineux vous permettent de lire facilement les résultats même à distance et dans des conditions non optimales.

Les deux afficheurs permettent aussi un pesage rapide et aisé dans les applications du commerce de détail. Grâce aux grands afficheurs avant et arrière de la balance Valor 4000, celle-ci peut être utilisée dans le commerce de détail où le client doit pouvoir lire le poids sur la plateforme.

Pieds de mise à niveau antidérapants

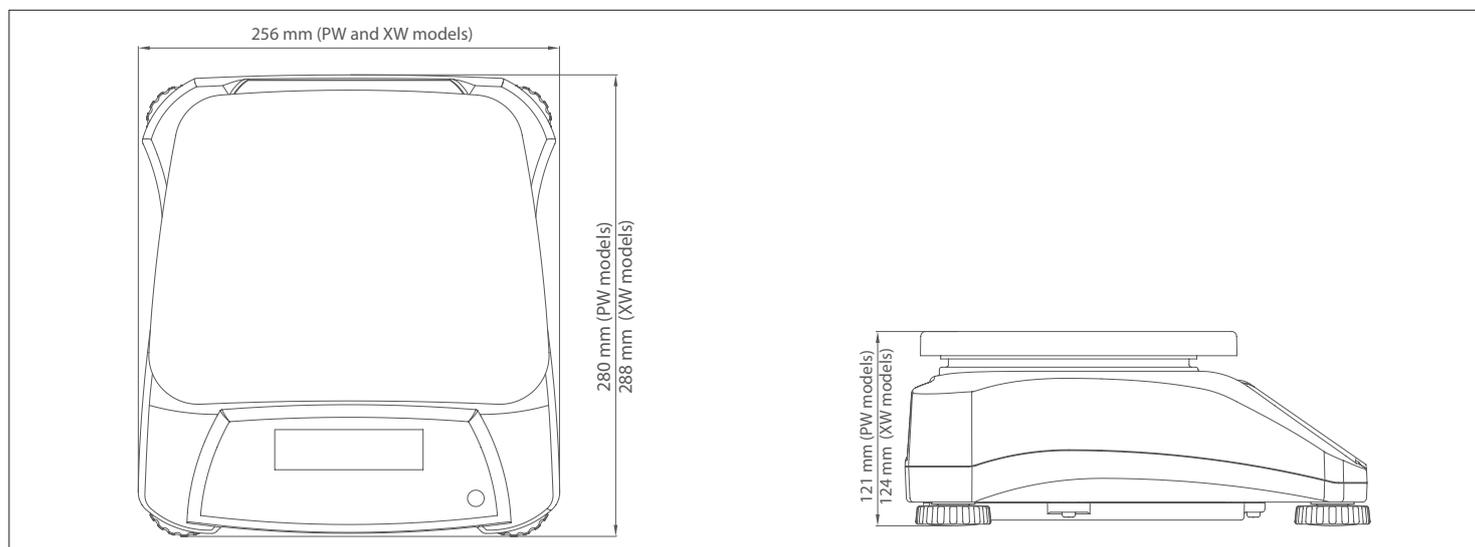
De grands pieds en caoutchouc sont situés à chaque coin de la balance pour assurer une assise large et une résistance de surface, ce qui minimise les risques que la balance ne glisse ou tombe des surfaces lisses. Le caoutchouc des pieds s'étend à la tige afin d'assurer qu'aucun sillon n'est exposé lorsque les pieds sont allongés au maximum ; cette conception répond aux normes NSF.

Certifications

La balance Valor 4000 dispose de la certification NSF/ANSI 169 concernant les équipements et dispositifs alimentaires pour une application spécifique et aux exigences en matière d'hygiène pour la conception d'équipements de transformation de la viande et de la volaille.

Les modèles Valor 41...M sont conçus et élaborés pour répondre aux exigences rigoureuses de la directive OIML et NAWI (instruments de pesage à fonctionnement non automatique) pour l'utilisation dans les applications légales et prévues comme en industries standard, en magasin ou en laboratoires de CQ. Les modèles Valor 41...M ont été conçus et testés pour répondre ou excéder les exigences de précision de Classe III conformément aux Directives CE et EN45501.

Dimensions



Afficheur arrière avec capteur sans contact intégré



VALOR™ 4000 *Balances de comptoir compactes*

| Modèle | V41PWE1501T V41XWE1501T | V41PWE3T V41XWE3T | V41PWE6T V41XWE6T | V41PWE15T V41XWE15T |
|---|--|-------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|
| Portée x précision de lecture | 1,5 kg x 0,0002 kg 1 500 g x 0,2 g | 3 kg x 0,0005 kg 3 000 g x 0,5 g | 6 kg x 0,001 kg 6 000 g x 1 g | 15 kg x 0,002 kg 15 000 g x 2 g |
| Résolution affichée maximale (d) | 1:7,500 | 1:6,000 | 1:6,000 | 1:7,500 |
| Modèle | V41PWE1501T-M V41XWE1501T-M | V41PWE3T-M V41XWE3T-M | V41PWE6T-M V41XWE6T-M | V41PWE15T-M V41XWE15T-M |
| Portée certifiée x précision de lecture | 1,5 kg x 0,0005 kg 1 500 g x 0,5 g | 3 kg x 0,001 kg 3 000 g x 1 g | 6 kg x 0,002 kg 6 000 g x 2 g | 15 kg x 0,005 kg 15 000 g x 5 g |
| Résolution certifiée | 1:3,000 | 1:3,000 | 1:3,000 | 1:3,000 |
| Unités de pesage | g, kg | | | |
| Applications | Pesage, pesage en pourcentage, pesage de contrôle, accumulation | | | |
| Clavier | Quatre touches mécaniques avec revêtement en polycarbonate | | | |
| Étalonnage | Calibrage de la portée externe numérique | | | |
| Afficheur | Deux afficheurs à 7 segments, 6 chiffres, 20,5 mm de haut et LED rouge | | | |
| Indicateurs d'affichage | Stabilité, centre à zéro, net, état de la batterie, capteur IR et accumulation | | | |
| Indicateurs de pesage de contrôle | 3 LED (jaune, vert, rouge) avec fonctionnement configurable | | | |
| Capteur IR | À l'arrière, fonction de tare | | | |
| Plage de tare | Soustractive sur toute la gamme | | | |
| Plage de réglage du zéro | 4 % - 20 % de la portée | | | |
| Temps de stabilisation | ≤ 0,5 seconde | | | |
| Capacité de surcharge | 150 % de la portée | | | |
| Plage de température de fonctionnement | de -10 °C à 40 °C avec 10 % à 90 % d'humidité relative, sans condensation | | | |
| Fabrication | V41PW : Plateforme en acier inoxydable, châssis ABS V41XW : Partie supérieure du châssis et plateforme en acier inoxydable, châssis inférieur ABS | | | |
| Alimentation | Adaptateur universel 12 V CC 0,84 A (100 à 220 V CA/50 à 60 Hz) et batterie interne plomb-acide rechargeable intégrée | | | |
| Fonctionnement sur batterie | Généralement 50 heures en utilisation continue avec temps de charge complet de 12 heures | | | |
| Protection contre les infiltrations | Entièrement étanche | | | |
| Taille de la plateforme | 190 x 242 mm | | | |
| Dimensions de la balance (l x P x H) | V41PW : 256 x 280 x 121 mm V41XW : 256 x 288 x 124 mm | | | |
| Dimensions d'expédition (l x P x H) | 410 x 370 x 220 mm | | | |
| Poids net | V41PW : 3,0 kg V41XW : 3,9 kg | | | |
| Poids à l'expédition | V41PW : 4,0 kg V41XW : 4,9 kg | | | |

Autres fonctions et équipement standard

Pieds réglables, niveau à bulle avec éclairage, menu et invites de navigation dans la configuration des modes sur les touches, poignée de transport pratique, plateforme en acier inoxydable et revêtement résistant aux produits chimiques, nouvelles touches mécaniques, capot à chargement à ressort protégeant le connecteur électrique de la balance

Conformité

- **Métrologie** : OIML R76-1:2006 (R76/2006-NL1-13.09) ; EN 45501:1992 (T8312) ; Régulations nationales australiennes sur les mesures (NMI 6/4C/283) – classe III 3000e
- **Sécurité du produit** : CEI 61010-1:2010 ; EN 61010-1:2010
- **Compatibilité électromagnétique** : CEI 61326-1:2005 ; EN61326-1:2006 – émission classe B, immunité industrielle ; C-Tick
- **Sécurité alimentaire** : NSF/ANSI 169-2009 ; NSF/ANSI /3-UN 14159-1-2010
- **Autres** : WEEE/RoHS

Accessoires

Plateau inox grandes dimensions, 300 x 225 mm (pour modèles non approuvés).....30251753
Pieds antibactérien30572905

OHAUS Europe GmbH

Heuwinkelstrasse 3,
8606 Nänikon,
Suisse

e-mail: ssc@ohaus.com
Tel: 0041 22 567 53 19
e-mail: tsc@ohaus.com
Tel: 0041 22 567 53 20

www.ohaus.com

Le système de certification
régissant la fabrication de
ce produit est ISO 9001:2015

80774690_B 20230320 © Copyright OHAUS Corporation

