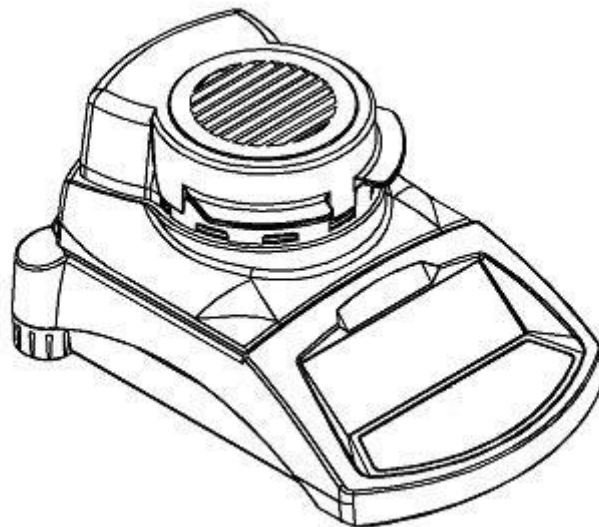


# Applikationstabelle für Feuchtebestimmer

02/2010



## Applikationstabelle für Feuchtebestimmer

Material	Prüflingsgewicht (g)	Trocknungstemperatur (°C)	Trocknungszeit (ca.) (min)	Feuchtigkeit % (ca.)	Festkörper % (ca.)
ABS (Novodur P2H-AT)	10	60	10	0,11	
Akkumulatorenblei	10	110	2,6	0,19	
Acrylgranulat	10-15	80	12	0,18	
Aktivkohle	10	80	9,8	13,33	
Aktivkohle	7,6	80	4,1	6,12	
Ananas, Stücke	5	110	14,4	6,71	
Apfelstück (trocken)	5-8	100	10-15	76,5	
Apfelstück (feucht)	5-8	100	5-10	7,5	
Artesan-Pulver	0,5	80	3,5		98,44
Aspartam-Granulat	0,5	105	3,4		96,84
Bademilch	3	80	27,4	83,87	
Baumwollsamensamen	3-4	110	6,3	6,8	
Blaukäse	2	160	13,3		53,06
Bodylotion	3	80	31,6	87,76	
Bohnen	4,5	150	9,7	11,85	
Butter	1,7	140	4,3		84,95
Celluloseacetat	5,5-6	50	1,3	0,81	
Chines. Potenzpulver	2,5-3	110	5,5	6,24	
CN Fotopapier	2	150	6,4	5,81	
Cornflakes	2-4	120	5-7	9,7	
Dachziegelmasse	2,5	160	10		81,74
Dachziegelmasse	7	160	20		81,74
Dialysemembran (Polyethes – Polycarbonat)	0,5	80	2,2	7,85	
Dialysemembran (Polyethes – Polycarbonat)	0,5-0,7	80	2,0	7,86	
Dichtungsmasse für Innenräume	3	160	7		64,04
Dispersionsklebstoff	1,5	140	9,5		55,69
Dispersionsklebstoff (wässrig)	2,5	155	7,2	43,77	
Dolomit	10-12	160	6,1	0,06	
Druckerfarbenflüssigkeit	1,5	120	10		19,15
E-Filterstaub aus einer Müllverbrennung	7-10	135	7	26,23	
Erbsen, „dänische, gelbe“	3,5	135	7,9	15,19	
Erdnußkerne	2,8	100	4	1,97	
Erdnußkerne	3	100	6	3,2	
Erfrischungsbonbons	3-3,4	90	2,9	0,29	
Farbpulver	1,5	120	3,5		99,07
Feinkeramikmasse	2,5	160	9		86,89
Filmabfälle	8-9	60	1,2	0,4	
Flußwasser	4	160	20	99,2	
Fondant/Zuckermasse	5	130	20	8	
Formaldehydharnstoffdispersion	2	155	7,6	34,07	
Frischkäse	1,4	70	15		41,03
Futterpellets	3-4	150	5,7	6,35	
Getrocknete Bohnen	3-4	105	5	7,3	
Getrocknete Erbsen	5-7	110	9,6	5,89	
Getrocknete Karotten	5,5-6	120	3	4,92	
Getrockneter Hühnerdung	4	140	8	14,81	
Getrockneter Mais	5-7	110	10	6,21	
Glaspulver	8-10	160	5	0,26	

Material	Prüflingsgewicht (g)	Trocknungstemperatur (°C)	Trocknungszeit (ca.) (min)	Feuchtigkeit % (ca.)	Festkörper % (ca.)
Haarfestiger	0,01	145	9	98,76	
Haarfestiger (extra stark)	1	130	8	97,85	
Haargel	5	105	37,0	94,71	
Haferflocken	2	105	5,6	9,35	
Haselnußkerne	2,2	100	3,8	4	
Haselnußkerne (geschält)	2,6	100	4,5	3,74	
Hydranal Natriumtetrat – 2 – hydrat	1,6	160	12	15,67	
Joghurt	2-3	110	4,5-6,5	86,5	
Kaffee	2	150	8	4,99	
Kaffeesahne	2-3	130	6-8	78,5	
Kaffeesamen	3,5-4	120	8	8,53	
Kakao	2,5	105	4	3,45	
Kakaobohnen	4-5	130	7,8	6,23	
Kalkstein	12-14	160	5	0,05	
Kartoffelpulver	2,5-3,0	130	5,8	12,46	
Kartoffelchips	3-4	106	7,5	6,9	
Ketchup	2	120	18	74,44	
Kieselgel	9,5	115	4,5	0,63	
Klebstoff	2-5	136	6-8	54,3	
Knoblauch, Pulver	2	100	7,3	5,36	
Kohlepulver	4	160	3,4	2,11	
Kreide (natur)	8	160	1,7	0,06	
Kristallzucker	3	90	2,8	0,05	
Kunstharzdispersion (wässrig)	2	160	5,9	60,21	
Latex	1-2	160	5,2	38,64	
Latex LE <sup>1</sup>	3-5	125	10,8	46,58	
Latex LE <sup>2</sup>	3-5	125	9,4	50,37	
Latex O44	3-5	125	9,4	50,65	
Linsen	4	135	5,4	12,49	
Lössboden	10-15	160	5,5	9,89	
Lösslehm	2,5	160	14,5		80,75
Magermilchpulver	4	90	5,5	3,67	
Magerquark	1,2	130	8		18,5
Maisstärke	2	160	5,2		89,1
Mandeln (~ aramellisiert)	3,5	80	4,8	1,81	
Mandeln (naturbelassen)	2,5	100	5,3	4,19	
Mandeln „kalifornische“	3	100	5,3	4,34	
Margarine	2,2	160	4	19,15	
Mauerziegelmasse	7	160	20		80,13
Mayonaise	1-2	138	10	56,5	
Mehl	8-10	130	4,5	12,5	
Micronyl	7-8	60	8	0,4	
Milch	2-3	120	6-8	88	
Milchpulver (MMP)	4,5	100	6,3	2,46	
Milchpulver (VMP)	4,5	100	5,5	2,56	
Mozzarella	1,5	160	11,1		45,78
Multivitaminbonbons	3-3,4	115	3,3	0,4	
Naturalatex	1,4	160	5,3	42,56	
Nougatmasse	2,5	103	10	0,6	
Nudelteig	0,55	160	5	12	
Orangensaftkonzentrat	2-3	115	13	52,1	

Material	Prüflingsgewicht (g)	Trocknungstemperatur (°C)	Trocknungszeit (ca.) (min)	Feuchtigkeit % (ca.)	Festkörper % (ca.)
Papier	2-4	106	10	6,4	
PA 6 (Ultramid B3WG5)	10	60	10	0,05	
PA 6,6 (Ultramid A3WG7)	10	80	10	0,15	
PBTP (Crastin SK645FR)	10	80	10	0,05	
PC (Macrolon 2805)	10-12	80	15	0,08	
PC/ABS (Babyblend T65MN)	9-11	80	10	0,12	
Pfeffer, schwarz, Pulver	2	85	8,8	7,97	
PMMA (Plexiglas 6N)	10	70	10	0,12	
Polypropylen	13	130	9	0,23	
Polypropylen	3,3	120	2,2	0,09	
Polystyrolsulfonsäure Natriumsalz Lsg.	2-2,5	120	8,7	19,01	
POM (Hostaform C9021))	10	80	10	0,13	
PS (Polystyrol 168 N)	10	80	10	0,05	
Purin	2	105	3,8	8,64	
Quark	1	140	7		18
Quark, „Fettquark“	1,2	130	8		23
Quarzsand	10-14	160	1,9	0,24	
Raclette-Käse	1,5	160	14,4		56,9
Rapssamen	3-4	90	7,4	6,18	
Reis (US parboiled)	3,5	105	12,5	10,98	
Roggen	4,5	150	11,5	10,72	
Rotwein	3-5	100	15-20	97,4	
Rübenschnitzpellets	4,5	150	8,6	11,77	
Salz	2	100	3	4,9	
Salzstangen	3-4	75	4,5	1,67	
Schlamm	11-12	130	90	80	
Schmelzkäse	1,5	70	15	35,65	
Schokolade	2,5	103	10	0,5	
Schokoladenpulver	2-4	100	4	1,9	
Schokoladenwasser	2-3	90	10		6
Schweinefutter aus Küchenabfällen	4-5	160	21		17,67
Schweineschmalz	0,70	160	3,5	1,2	
Shampoo	2	100	14,1	75,89	
Seife	3	120	6	7,86	
Senf	2,5-3	80	19		34,69
Sesamsamen	3	130	8	5,48	
Sojamehl	4,6	95	4,9	4,8	
Sojabohnen, Granulat	5	110	22,6	12,16	
Sonnenblumenkernschrot	3-3,5	100	4	5,92	
Sonnenblumenöl	10-14	138	2	0,1	
Spaghetti	3	105	15,1	10,63	
Spülmittel	2	80	13,7	59,64	
Staub	5-10	104	8-15	7,3	
Stärkederivat	2,5	150	12,3		30,29
Stärkekleber	1,5	100	8,9		17,96
Streichkäse	2,5-2,8	160	4,5		36,81
Suppe (Fertigprodukt)	2-3	80	4,5-7	3	

Material	Prüflingsgewicht (g)	Trocknungstemperatur (°C)	Trocknungszeit (ca.) (min)	Feuchtigkeit % (ca.)	Festkörper % (ca.)
Tabak	1,5	100	16	10,18	
Tee, schwarz	2	105	4	7,67	
Teigwaren	1,5	120	8	10,64	
Textiler Faserstoff	0,8-1,2	85	3,6	14,03	
Theophyllin	1,5	130	1,9	7,33	
Thermoplastisches PUR – Granulat	15-18	80	18	0,08	
Walnuß	2,8	100	5,6	3,5	
Waschpulver	2	160	12	7,32	
Weizenquellwasser	2-3	90	10		6
Wurstpelle	0,2	150	3,5		78,56
Zahnpasta	2	100	7,7	34,28	
Zellstoff	2,5	130	4,5	7,32	
Zement	8-12	138	4-5	0,8	
Zucker	4-5	138	10	11,9	
Zuckerrüben	2	130	13,4		30,94

# Wägetechnik Koch

Beratung - Verkauf - Service

Helga B. Koch & Günter Koch GbR, Dorfstraße 7, 94486 Osterhofen-Gergweis,  
 Tel. 08547 - 914232, Fax 08547 - 914233  
<http://www.waegetechnik-koch.de>, [info@waegetechnik-koch.de](mailto:info@waegetechnik-koch.de)