

Date d'édition : 02.07.2026

Ref : P2.3.2.2

## P2.3.2.2 Détermination de la chaleur spécifique de corps solides - Mesure avec Mobile-CASSY



Pour déterminer la capacité thermique spécifique, on pèse au cours de l'expérience P2.3.2.2 différentes matières sous forme de grenaille, on les chauffe à la température 1 avec de la vapeur d'eau puis on les jette dans une quantité d'eau pesée de température 2.

Après une agitation minutieuse, la grenaille et l'eau atteignent la même température  $m$  par échange de chaleur.

La chaleur cédée par la grenaille

$$= c_1 \cdot m_1 \cdot (1 - m)$$

$m_1$  : masse de la grenaille

$c_1$  : chaleur massique de la grenaille

est donc égale à la chaleur absorbée par l'eau

$$= c_2 \cdot m_2 \cdot (m - 2)$$

$m_2$  : masse de l'eau

La capacité thermique spécifique  $c_2$  de l'eau est supposée connue.

La température 1 correspond à la température de la vapeur d'eau.

A partir de là, on peut donc calculer la grandeur recherchée  $c_1$  d'après les grandeurs mesurées 2,  $m$ ,  $m_1$  et  $m_2$ .

Équipement comprenant :

- 1 384 161 Couvercle pour vase de Dewar de 250 ml
- 1 386 48 Vase de Dewar, 250 ml
- 1 524 005W2 Mobile-CASSY 2 WLAN
- 1 384 34 Étuve
- 1 384 35 Grenaille de cuivre, 200 g
- 1 384 36 Billes de verre, 100 g
- 1 315 76 Grenaille de plomb, 200 g
- 1 315 23 Balance d'enseignement et de laboratoire 610 Tara
- 1 303 28 Générateur de vapeur
- 1 664 104 Bécher DURAN, 400 ml, forme basse
- 1 667 194 Tuyau silicone 7 mm Ø, 1 m
- 1 300 02 Pied en V, petit
- 1 300 42 Tige 47 cm, 12 mm Ø
- 1 301 01 Noix Leybold
- 1 666 555 Pince de serrage universelle Ø 80 mm

SYSTEMES DIDACTIQUES s.a.r.l.

Savoie Hexapole - Actipole 3 - 242 Rue Maurice Herzog - F 73420 VIVIERS DU LAC

Tel : [+330456428070](tel:+330456428070) | Fax : [+330456428071](tel:+330456428071)  
systemes-didactiques.fr

Date d'édition : 02.07.2026

1 667 614 Gants anti-chaueur

## Catégories / Arborescence

Sciences > Physique > Expériences pour le supérieur > Chaleur > La chaleur comme forme d'énergie > Capacités thermiques

## Options

**Ref : 30002**  
**Pied en V, 20cm**



Pour des montages très stables même en cas de charge unilatérale.  
Perçage à rainure longitudinale et vis à garret dans la barre transversale et au sommet.  
Perçages filetés à l'extrémité des branches pour vis calantes servant à l'ajustage.  
Fourni avec une paire de vis calantes et un embout en forme de rivet pour le perçage au sommet.

Caractéristiques techniques :

- En forme de V
- Ouverture pour les tiges et les tubes : 8 ... 14 mm
- Longueur des côtés : 20 cm
- Gamme d'ajustage par vis de calage : 17 mm
- Masse : env. 1,3 kg

Date d'édition : 02.07.2026

**Ref : 30042**

**Tige 47 cm, 12 mm de diamètre, en acier inox massif, résistant à la corrosion**



Caractéristiques techniques :

- Diamètre : 12 mm
- Longueur : 47 mm

**Ref : 30101**

**Noix Leybold**



Pour attacher solidement et assembler des tiges et des tubes ainsi que pour fixer des plaques, ou encore servir de cavalier pour le petit banc optique ( 460 43 ).

Les éléments à fixer sont serrés par deux vis papillon dans le logement en forme de prisme.

Caractéristiques techniques :

- Ouverture pour les tiges : 14 mm
- Ouverture pour les plaques : 12 mm

Date d'édition : 02.07.2026

**Ref : 30328**

## Générateur de vapeur



Produit la vapeur nécessaire, par exemple, pour les expériences de dilatation thermique.  
Petite plaque chauffante avec protection thermique contre la surcharge, montée sur une base en céramique.  
Récipient en aluminium avec couvercle, joint en caoutchouc et dispositif de serrage.

Caractéristiques techniques :

Capacité : env. 300 ml

Raccord de tuyau : 8 mm Ø

Alimentation : 230 V, 50 Hz, par câble secteur

Puissance absorbée : 550 W

Dimensions : 12,5 cm x 12,5 cm x 14 cm Masse : 2 kg

**Ref : 31523**

## Balance de précision 610 Tara à poids curseurs mobiles



Balance de précision à poids curseurs mobiles pour la démonstration, les travaux pratiques et le travail en laboratoire.

Particularités :

Construction entièrement métallique

Poids curseurs imperdables

Réglettes graduées avec encoches

Réglage du zéro

Platine en agate et couteau en acier trempé spécial

Amortissement magnétique sans contact

Lecture de l'équilibre sans erreur de parallaxe

Caractéristiques techniques :

Système : monoplateau

Étendue de pesée : 610 g

Étendue de pesée avec masses additionnelles : 2610 g

Sensibilité : 0,1 g

Échelle des poids curseurs : 0,1 à 10 g 10 à 100 g 100/500 g

Plage de tarage : 225 g

SYSTEMES DIDACTIQUES s.a.r.l.

Savoie Hexapole - Actipole 3 - 242 Rue Maurice Herzog - F 73420 VIVIERS DU LAC

Tel : [+330456428070](tel:+330456428070) | Fax : [+330456428071](tel:+330456428071)  
[systemes-didactiques.fr](http://systemes-didactiques.fr)

Date d'édition : 02.07.2026

Diamètre du plateau : 15 cm  
Dimensions : 47 x 16 x 17 cm  
Masse : 2,5 kg

**Ref : 31576**

**Grenaille de plomb, 200 g, d = 3 mm**

Matériau sous forme de grenaille.  
Pour déterminer la capacité thermique massique dans des mélanges-tests.

Caractéristiques techniques :  
Diamètre des billes : 3 mm Quantité : 200g

**Ref : 384161**

**Couvercle pour vase de Dewar de 250 ml**



Avec un bouchon en caoutchouc percé pour le passage d'un thermomètre et du porte-échantillon  
A utiliser avec le vase de Dewar (386 48) pour déterminer des quantités de chaleur, notamment la capacité thermique massique d'un solide et d'un liquide ainsi que la chaleur latente, par ex. la chaleur de fusion et la chaleur d'évaporation.

Date d'édition : 02.07.2026

**Ref : 38434**

**Etuve pour amener les solides sous forme de grenaille à la température de l'eau en ébullition.**

Pour amener les solides sous forme de grenaille à la température de l'eau en ébullition. La grenaille chauffée par la vapeur tombe dans le vase de Dewar (38648) en faisant pivoter la petite manette. Enceinte extérieure pourvue d'une poignée, col de l'étuve muni d'une petite manette et d'un bouchon.

Caractéristiques techniques :

Hauteur : 13 cm

Diamètre : 8 cm

Raccords : embouts olivaires de 7 mm

**Ref : 38435**

**Grenaille de cuivre, 200 g**

Matériau sous forme de grenaille.

Pour déterminer la capacité thermique massique dans des mélanges-tests.

Caractéristiques techniques :

Quantité : 200g

**Ref : 38436**

**Billes de verre, 100 g**

Matériau sous forme de grenaille.

Pour déterminer la capacité thermique massique dans des mélanges-tests.

Caractéristiques techniques :

Quantité : 100g

**Ref : 38648**

**Vase de Dewar avec socle**



Sert de calorimètre si utilisé avec le couvercle (384 161) ou permet de déterminer l'équivalent électrique de la chaleur si utilisé avec le couvercle avec chauffage ( 384 20 ). Vase en verre à double paroi sous vide poussé, intérieur argenté, dans récipient en plastique.

Caractéristiques techniques :

Capacité : env. 250 ml

Diamètre intérieur : 7 cm

Date d'édition : 02.07.2026

Hauteur : 9 cm

Ref : 524005W2

**Mobile-CASSY 2 WiFi Appareil de mesure polyvalent interfaçable avec écran couleurs 3.5"**

Tension +/-0.1V... +/-30V, Courant +/-0.03... +/-3A, 2x ports capteurs CASSY, 1 température typ K



Appareil universel portable pour les travaux pratiques :

Grande affichage des valeurs mesurées

Reconnaissance automatique des capteurs , compatible avec tout les capteurs - CASSY et les capteurs M .

Douilles de sécurité de 4 -mm pour U, I, P et E aussi bien un connecteur intégré Type K pour la mesure de la température.

Manipulation intuitive par roue sensitive

Enregistrement rapide des valeurs mesurées de manière sélective avec enclenchement (Trigger) et (avance rapide) (Peut être utilisé comme Oscilloscope)

Représentation graphique et exploitation (Par exemple libre allocation des axes , Zoom , Ajustement des lignes)

Connecteur-USB pour la présentation et l'évaluation sur PC à travers l'assistance complète de CASSY Lab 2 ( 524 220 )

Connecteur - USB pour simple transport des données de mesures et capture d'écran aussi sans PC

Avec des pieds de montage très pratique

Avec WLAN intégré

Caractéristiques techniques :

Ecran d'affichage : 9 cm(3,5") , QVGA, couleur , clair (réglable jusqu'a 400 cd/m<sup>2</sup>)

Entrées : 3 (utilisées simultanément)

Entrée A : U ou capteur CASSY ou capteur M

Entrée B : I ou capteur CASSY ou capteur M

Entrée :température

Gamme de mesure U :  $\pm 0,1/\pm 0,3/\pm 1/\pm 3/\pm 10/\pm 30$  V

Gamme de mesure I :  $\pm 0,03/\pm 0,1/\pm 0,3/\pm 1/\pm 3$  A

Gamme de mesure ? : -200 ... +200 °C / -200 ... +1200 °C

Gamme de mesure : 2 chacune , pour capteur CASSY et capteur M

Taux d'échantillonnage : max. 500.000 valeurs/s

Résolution des entrées analogiques : 12 Bits

Résolution des entrées Temporisateur : 20 ns

Haut parleur : Tonalité intégré et Tube compteur-GM (chacune commutable)

Stockage de données : micro carte SD intégré pour plus de millier de données de mesure et capture d'écran.

WLAN : 802.11 b/g/n comme point d'accès ou client (WPA/WPA2)

Server VNC : Intégré

Port USB : 1 pour une connexion clé USB et un PC

Capacité de l'accumulateur : 14 Wh (type AA , échangeable)

Durée de charge de l'accumulateur : 8 Heures en fonctionnement , plusieurs années en Standby

Verrou Kensington : Possibilité de connexion intégré pour sécurité contre vol.

Dimension : 175 mm x 95 mm x 40 mm

Date d'édition : 02.07.2026

Matériel livré :

Mobile-CASSY 2 WLAN

Chargeur avec transformateur de sécurité selon la norme DIN EN 61558-2-6

Capteur de température NiCr-Ni

Guide de démarrage rapide

En option:

Adaptateur de charge pour plusieurs Mobile-CASSY 2 ( 524 0034 ) comme accessoire disponible.

Câble USB 6890605

**Ref : 664104**

**Bécher, 400 ml, Forme basse, gradué et avec bec verseur, verre trempé**



Forme basse, gradué et avec bec verseur, DIN 12 331, ISO 3819.

Caractéristiques techniques :

Volume : 400 ml

**Ref : 666555**

**Pince universelle, 0 à 80 mm, Mâchoires recouvertes de liège ; fini brillant**



Mâchoires recouvertes de liège ; fini brillant.

Caractéristiques techniques :

Écartement : 0 ... 80 mm

Longueur : 280 mm

Diamètre de la tige: 12 mm

Masse : 0,1 kg

Date d'édition : 02.07.2026

**Ref : 667194**

**Tuyau en silicone, Ø int. 7 x 1,5 mm, 1 m**



En caoutchouc de silicone, transparent, de qualité alimentaire, thermorésistant de -60°C à 200°C, selon DIN 40268.

Caractéristiques techniques :

Diamètre intérieur: 7 mm

Épaisseur de paroi : 1,5 mm

Longueur: 1 m

**Ref : 667614**

**Moufles avec pouce séparé des autres doigts, doublé de feutre de laine et de tissu ignifugé**

