

Tous les butyromètres sont emballés dans des cartons standard de 10 unités. Veuillez donc commander 10 unités à la fois.

### Butyromètres de précision

Pour lait de consommation et en chaudière, dos d'échelle dépoli, tolérance d'erreurs de 0,025 %

**3150** 0 – 4 %: 0,05 (accessoire: 3280)

---

### Butyromètres à lait

**3151** 0 – 5 %: 0,1 (accessoire: 3280)

**3152** 0 – 6 %: 0,1 (accessoire: 3280)

**3153** 0 – 7 %: 0,1 (accessoire: 3280)

**3154** 0 – 8 %: 0,1 (accessoire: 3280)

**3155** 0 – 9 %: 0,1 (accessoire: 3280)

**3156** 0 – 10 %: 0,1 (accessoire: 3280)

**3157** 0 – 12 %: 0,1 (accessoire: 3280)

**3158** 0 – 16 %: 0,2 (accessoire: 3280)



### Butyromètres à lait écrémé

D'après Sichler, échelle ronde

**3160** 0 – 1 %: 0,01, à poire ouverte (accessoires: 3280, 3290)

**3160-G** 0 – 1 %: 0,01, à poire fermée (accessoires: 3280)

---



### Butyromètres à lait écrémé

D'après Kehe

**3161** 0 – 4 %: 0,05 (accessoire: 3280)

**3162** 0 – 5 %: 0,05 (accessoire: 3280)

---

**Butyromètres à lait écrémé**

D'après Siegfeld

**3164** 0 – 0,5 %: 0,02 (accessoire: 3280)



**Butyromètres à lait en poudre**

D'après Teichert

**3170** 0 – 35 %: 0,5, (accessoire: 3310)

**3171** 0 – 70 %: 1,0, (accessoire: 3310)



**Butyromètres à crème glacée et lait condensé**

Méthode de pesée d'après Roeder

**3180** 0 – 6 – 12 %: 0,1, (accessoire: 3290, 3300, 3320)

**3181** 0 – 15 %: 0,2, (accessoire: 3290, 3300, 3320)



**Butyromètres à crème**

Méthode de dosage, pour crème glacée

**3189** 0 – 15 %: 0,2 (accessoire: 3280)

**3190** 0 – 20 %: 0,2 (accessoire: 3280)



### Butyromètres à crème

Méthode de pesée d'après Roeder,

**3200** 0 – 5 – 40 %: 0,5 (accessoire: 3290, 3300, 3320)

**3201** 0 – 30 – 55 %: 0,5 (accessoire: 3290, 3300, 3320)

**3202** 0 – 50 – 75 %: 0,5 (accessoire: 3290, 3300, 3320)

**3203** 0 – 5 – 70 %: 1,0 (accessoire: 3290, 3300, 3320)



### Butyromètres à crème

Méthode de pesée d'après Schulz-Kley  
avec poire fermée

**3208** 0 – 5 – 40 %: 0,5 (accessoire: 3280)



### Butyromètres à crème

Méthode de dosage d'après Köhler

**3209** 0 – 30 %: 0,5 (accessoire: 3280)

**3210** 0 – 40 %: 0,5 (accessoire: 3280)

**3211** 0 – 50 %: 1,0 (accessoire: 3280)

**3212** 0 – 60 %: 1,0 (accessoire: 3280)

**3213** 0 – 70 %: 1,0 (accessoire: 3280)

**3214** 0 – 80 %: 1,0 (accessoire: 3280)



**Butyromètres à beurre**

Méthode de pesée d'après Roeder

**3220** 0 – 70 – 90 %: 0,5 (accessoires: 3290, 3300, 3323)

---

**Butyromètres à fromage**

Méthode de pesée d'après van Gulik

**3230** 0 – 40 %: 0,5 (accessoires: 3290, 3300, 3321)

---

**Butyromètres à fromage blanc**

Méthode de pesée

**3240** 0 – 20 %: 0,2 (accessoires: 3290, 3300, 3321)

---

**Butyromètres à denrées alimentaires**

Méthode de pesée d'après Roeder

**3250** 0 – 100 %: 1,0 (accessoires: 3290, 3300, 3320)

---

**Butyromètres pour produits  
sans matières grasses**

Pour la détermination dans le lait et la crème, livrés

**3252** complets avec bouchon à vis, échelle graduée à 0,002 g

---

### Bouteille Babcock

Sans bouchon

**3254** 0 – 8 % pour le lait, bouchon disponible sur demande

### Bouteille Babcock

Sans bouchon

**3256** 0 – 20 % pour la crème (accessoire : 3290)

### Bouteille Babcock

Sans bouchon

**3258** 0 – 60 % pour la crème et le fromage (accessoire : 3290)



### Bouchon breveté FIBU

Pour tous les butyromètres travaillant avec la méthode de dosage FIBU sans tige de réglage (ill. avec tige de réglage n° d'art. 3270)

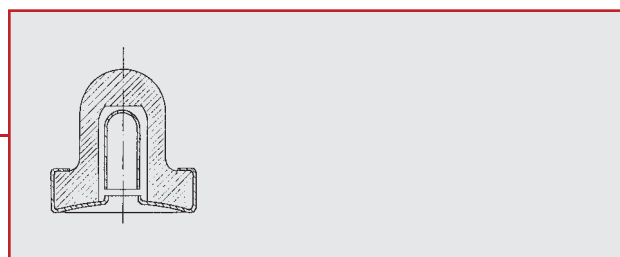
**3260**



### Bouchon breveté GERBAL

Pour tous les butyromètres travaillant avec la méthode de dosage

**3261**



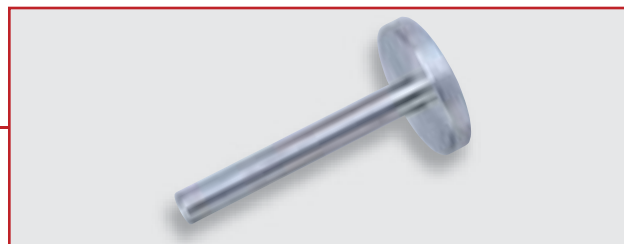
### Bouchon breveté NOVO

Pour tous les butyromètres travaillant avec la méthode de dosage

**3262**



**3270** **Tige de réglage**  
Pour bouchon breveté FIBU



**3271** **Tige de réglage**  
Pour bouchon breveté GERBAL

**3272** **Tige de réglage**  
Pour bouchon breveté NOVO

**3280** **Bouchon en caoutchouc, conique**  
Pour tous les butyromètres travaillant  
avec la méthode de dosage



11 x 16 x 43 mm

**3290** **Bouchon en caoutchouc**  
Pour tous les butyromètres travaillant  
avec la méthode de pesée et fermant la poire  
9 x 13 x 20 mm



**3300** **Bouchon en caoutchouc avec trou**  
Pour tous les butyromètres travaillant  
avec la méthode de pesée  
17 x 22 x 30 mm

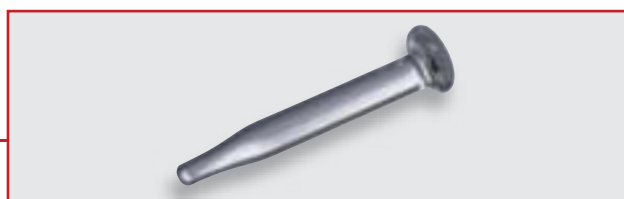


**3310** **Bouchon en caoutchouc sans trou**  
Pour tous les butyromètres à lait en poudre  
(convient également aux tuyaux d'extraction  
d'après la méthode de Mojonnier, n° d'art. 3870, 3871)



17 x 22 x 30 mm

**3315** **Pointe en verre**  
Pour butyromètres à lait en poudre  
Longueur: 41,5 mm

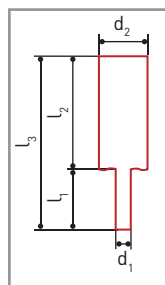


### Bécher à crème sans trou

Pour butyromètres à crème glacée et lait condensé et butyromètres à crème travaillant avec la méthode Roeder

**3320**

$l_3 = 75 \text{ mm}$ ,  $l_2 = 49 \text{ mm}$ ,  $l_1 = 26 \text{ mm}$ ,  $d_2 = 15 \text{ mm}$ ,  $d_1 = 5 \text{ mm}$



### Bécher à fromage avec trous

Pour butyromètres travaillant avec la méthode Van Gulik

**3321**

$l_3 = 75 \text{ mm}$ ,  $l_2 = 49 \text{ mm}$ ,  $l_1 = 26 \text{ mm}$ ,  $d_2 = 15 \text{ mm}$ ,  $d_1 = 5 \text{ mm}$

### Bécher à fromage avec trous, forme courte

Pour butyromètres travaillant avec la méthode Van Gulik

**3321-001**

$l_3 = 66 \text{ mm}$ ,  $l_2 = 38 \text{ mm}$ ,  $l_1 = 27,8 \text{ mm}$ ,  $d_2 = 15 \text{ mm}$ ,  $d_1 = 5 \text{ mm}$



### Nacelles de pesée de beurre

Pour butyromètres travaillant avec la méthode Roeder

**3322**

$l_3 = 75 \text{ mm}$ ,  $l_2 = 45 \text{ mm}$ ,  $l_1 = 30 \text{ mm}$ ,  $d_2 = 15 \text{ mm}$ ,  $d_1 = 5 \text{ mm}$



### Bécher à beurre à deux trous

Pour butyromètres travaillant avec la méthode Roeder

**3323**

$l_3 = 75 \text{ mm}$ ,  $l_2 = 48 \text{ mm}$ ,  $l_1 = 27 \text{ mm}$ ,  $d_2 = 15 \text{ mm}$ ,  $d_1 = 5 \text{ mm}$



## Brosse de nettoyage

Pour corps de butyromètre

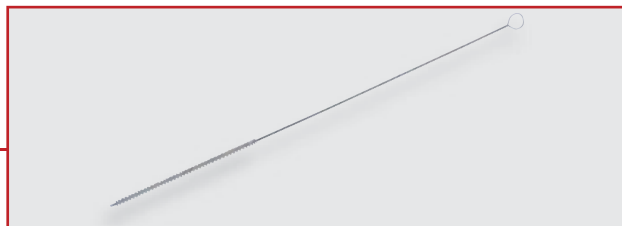
**3324** Longueur: 270 mm



## Brosse de nettoyage

Pour tube d'échelle de butyromètre

**3325** Longueur: 278 mm

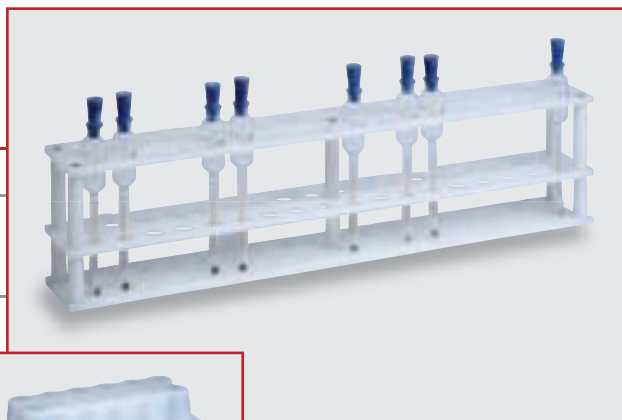


## Statif de butyromètre

(conviennent également aux éprouvettes de solubilité spéciales, n° d'art. 3637)

**3330** Pour 36 échantillons (en plastique PP)

**3331** Pour 12 échantillons (en plastique PP)



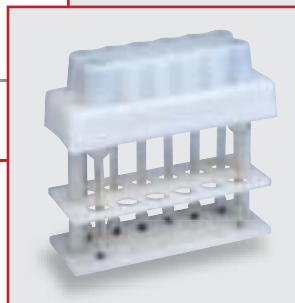
## Support à vibrations

**3332** Pour 12 échantillons (en plastique PP)

## Hotte à vibrations

**3340** Pour 36 échantillons (en plastique PP) convient au n° d'art. 3330

**3341** Pour 12 échantillons (en plastique PP) convient au n° d'art. 3331



## Distributeur automatique permanent

Avec chambre de mesure et bouchon polis, orifice de sortie, DIN 10282

**3390** 10 ml d'acide sulfurique

**3391** 1 ml d'alcool amylique

## Support de distributeur automatique permanent

Comportant une plaque de support, une tige et une bague de maintien avec manchon

**3400** 10 ml pour 1 distributeur automatique permanent

**3401** 1 ml pour 1 distributeur automatique permanent

**3402** 10 ml / 1 ml pour 2 distributeurs automatiques permanents





### Renverseur Superior

Avec bouchon en caoutchouc et bouteille de réserve, 500 ml / 250 ml

**3420** 10 ml d'acide sulfurique

**3421** 1 ml d'alcool amylique



### Pipettes de pesée

Coudées

**3425** 1 ml, d = 6 mm

**3426** 2 ml, d = 8 mm

**3427** 3 ml, d = 9 mm

**3428** 5 ml, d = 6 mm

**3429** 10 ml, d = 7 mm

### Pipettes volumétriques

Avec marquage à bague

**3430** 10 ml d'acide sulfurique

**3431** 10,75 ml de lait

**3432** 11 ml de lait

**3433** 1 ml d'alcool amylique

**3434** 5,05 ml de crème

**3435** 5 ml d'eau

**3436** 5 ml de crème

**3437** 50 ml, forme courte

**3438** 25 ml, forme courte



## Seringues

En laiton nickelé

<b>3440</b>	10,75 ml de lait
<b>3441</b>	10,75 ml de lait, rech. rép.
<b>3442</b>	5,05 ml de crème
<b>3443</b>	5,05 ml de crème, rech. rép.
<b>3450</b>	11 ml de lait
<b>3452</b>	5 ml de crème



## Support de pipettes

**3460** En PVC, pour pipettes de différentes tailles



## Brosse de nettoyage

Pour pipettes

**3470** Longueur : 470 mm

**3480** Lunettes de protection de laboratoire

# LactoStar

(N° d'art. 3510)

