

# LactoStar

(N° d'art. 3510)



## LA NOUVELLE GENERATION D'APPAREILS

### Appareil d'analyse du lait avec nettoyage, rinçage et calibrage du point zéro complètement automatiques pour analyser le lait rapidement et avec précision

De nombreuses installations situées dans des instituts et des laboratoires du monde entier témoignent de l'excellente qualité, fiabilité et précision de ces appareils d'analyse.

Une seule mesure vous permet de déterminer rapidement et de manière fiable les paramètres suivants :

Composant	Plage de mesure	Répétitivité (r)
Lipides:	0,00 % à 40,00 %	± 0,02 %*
Protéines:	0,00 % à 10,00 %	± 0,03 %
Lactose:	0,00 % à 10,00 %	± 0,03 %
SNF: (masse sèche sans m.g.)	0,00 % à 15,00 %	± 0,04 %
Minéraux/valeur guide	0,01 % à 5,00 %	± 0,02 %

\* La répétitivité affiche + 0,02 % pour une plage de 0 à 8 %, pour les lipides.  
Dans une plage de mesure plus élevée, de 8 à 40 % de lipides, la répétitivité est de +/- 0,2 %.

La résolution de mesure s'élève à 0,01 %.  
La précision dépend du calibrage employé.

Des algorithmes de calcul permettent d'évaluer d'autres paramètres:

- Densité (valeur calculée)
- Point de congélation (valeur calculée)

Le logiciel est sans cesse amélioré, dans le but d'acquérir de nouveaux paramètres intéressants. Les mises à jour sont transmises facilement et rapidement via les interfaces. Ainsi, l'appareil reste longtemps à la pointe du progrès.

#### Tolérance matricielle élevée

Grâce au système de mesure à capteurs multiples utilisé, l'appareil se distingue par sa haute tolérance matricielle. En clair, il est possible d'analyser différents types de lait avec le même calibrage (profil de produit).



#### Commande

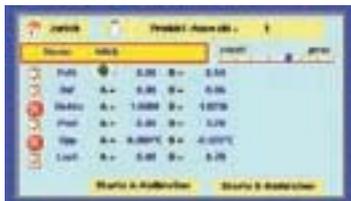
L'appareil dispose d'une commande simple à utiliser et à comprendre. Commande à 5 touches par menu: 4 touches fléchées et une touche «Enter». La touche «Enter» permet de lancer la fonction ou l'action qui a été sélectionnée à l'aide des touches fléchées.

# LactoStar



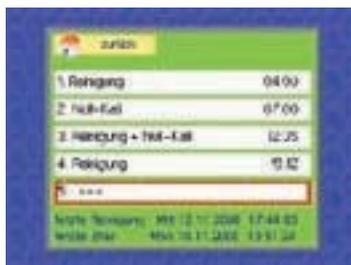
## Choix de la langue

Vous pouvez sélectionner votre langue préférée parmi de nombreuses langues de menu différentes. Pour le moment, l'allemand, l'anglais, le français et l'espagnol sont entre autres disponibles. Nous augmentons en permanence le nombre de langues disponibles, en collaboration avec nos partenaires des pays concernés. Le choix de la langue se fait de la même manière qu'avec les anciens réglages.



## Calibrage

En cas de calibrage spécial du client, le calibrage de base déjà existant est simplement corrigé. Cette opération a lieu avec un simple calibrage à deux positions (calibrage A et calibrage B). Tous les paramètres sont respectivement calibrés en une seule étape. Un menu de calibrage clair facilite la saisie des valeurs de référence. Il est possible d'enregistrer jusqu'à 20 groupes de données de calibrage différents, ce qui permet de passer d'un produit à un autre (par ex. du lait à la crème, etc.) sans pour autant devoir calibrer à nouveau l'appareil.



## Entretien automatique

L'appareil dispose de trois pompes, à savoir la pompe de mesure, la pompe de rinçage et la pompe de nettoyage, qui sont reliées aux bidons correspondants.

Il est possible de définir jusqu'à cinq moments différents pour diverses activités de maintenance: rinçage, nettoyage et calibrage à zéro. Ainsi, les travaux de routine sont effectués de manière entièrement automatique.

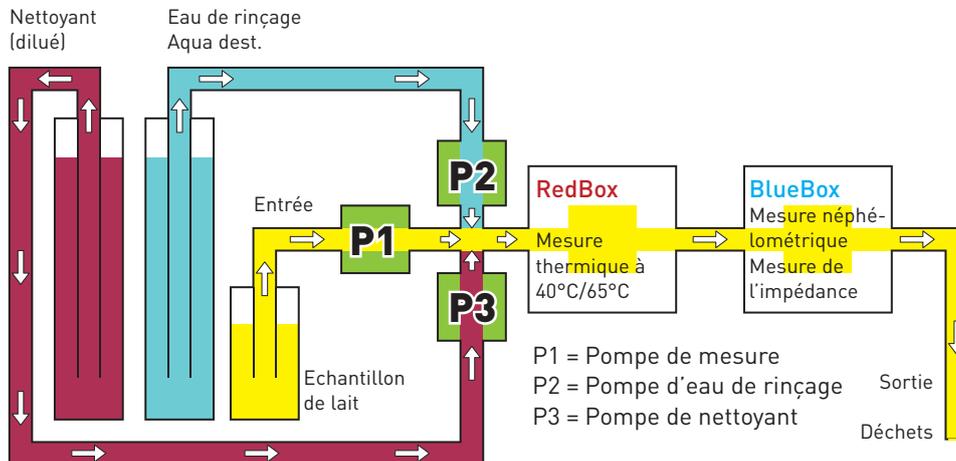
## Remplacement des têtes de pompe

Les pompes se trouvent sous le capot en acier inoxydable, sur le côté gauche de l'appareil. Vous pouvez remplacer les têtes de pompe facilement et sans outils.

Retirer les têtes de pompe usées manuellement en appuyant simultanément sur les deux ergots d'enclenchement (cf. illustration, «X» et «Y»). Placer les nouvelles têtes de pompe sur l'arbre moteur et les pousser jusqu'à ce que les deux ergots soient réenclenchés.



## Structure fondamentale



## Données techniques:

Capacité de débit des échantillons:	jusqu'à 90/h
Volume d'échantillon:	de 12 ml à 20 ml
Interfaces:	1 x parallèle, 1 x sérielle (RS 232 / 9 600 bauds), USB Alimentation 6 volts pour imprimante thermique (N° commande 7151)
Puissance connectée:	230V / 115V CA (50...60 Hz) 180 W
Dimensions:	43 x 20 x 43 cm (l x H x P)
Poids	env. 15,7 kg (net)

## Informations de commande

N° d'art.	Désignation
<b>3510</b>	LactoStar
<b>7151 *</b>	Imprimante thermique, avec 1 rouleau de papier thermique fourni
<b>3511 *</b>	Respectivement 1 bidon de 5l pour eau de rinçage et nettoyant
<b>3516 *</b>	Normalisation matérielle, 250 ml
<b>3563 *</b>	Nettoyant, 500 ml

(les articles marqués d'une \* sont compris dans la livraison 3510)

## Accessoires (en option)

<b>3040</b>	Bouteille d'échantillon de lait sans fond métallique, 80 ml / PE
<b>3041</b>	Bouteille d'échantillon de lait avec fond métallique, 50 ml / PP
<b>7157</b>	Rouleau de papier thermique pour imprimante thermique

## Pièces de rechange et d'usure

<b>3510-023</b>	Pompe à tuyau, complète
<b>3510-023 A</b>	Tête de pompe (Support pour pompe à tuyau)

# LactoFlash

(N° d'art. 3530)



## Appareil d'analyse à prix avantageux pour la détermination rapide et précise des lipides et du SNF

De nombreuses installations situées dans des instituts et des laboratoires du monde entier témoignent de l'excellente qualité, fiabilité et précision de ces appareils d'analyse.

Une seule mesure vous permet de déterminer rapidement et de manière fiable les paramètres suivants:

Paramètre	Résolution	Répétitivité (r)	Plage de mesure
Lipides:	0,01 %	0,02 % dans la plage 0 ... 5 % 0,2 % dans la plage 5 ... 30 %	0 ... 30 %
SNF:	0,01%	0,04 %	0 ...15 %

Des algorithmes de calcul permettent d'évaluer d'autres paramètres:

Paramètre	Résolution	Répétitivité (r)	Plage de mesure
Densité:	0,0001	0,001	Pas de limite
Protéine:	0,01 %	0,03 %	Pas de limite / Valeur calculée
Lactose :	0,01 %	0,02 %	Pas de limite / Valeur calculée
Point de congél:	0,001°C	0,002°C	Pas de limite / Valeur calculée

### Remplacement facile et rapide de la tête de pompe et des cellules de mesure.

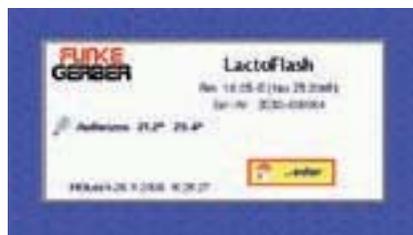
La tête de pompe (pièce d'usure) peut être remplacée très facilement et sans outils. Pour cela, il suffit de soulever le capot latéral bleu, de retirer la tête de pompe usée après avoir pressé l'ergot d'enclenchement latéral et d'insérer la nouvelle tête de pompe jusqu'à ce que l'ergot soit réenclenché.



S'il s'avérait nécessaire de remplacer l'un des deux cellules de mesure, il est possible de retirer celui-ci du connecteur en toute simplicité et rapidement, puis d'insérer le nouveau capteur.

# LactoFlash

## Commande

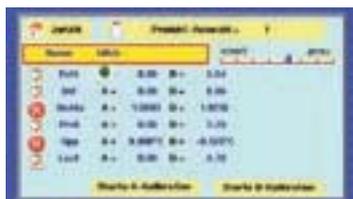


L'appareil dispose de 4 touches fléchées et d'une touche « Enter ». La touche « Enter » permet de lancer la fonction ou l'action qui a été sélectionnée à l'aide des touches fléchées.



## Choix de la langue

Il est possible de choisir l'une des deux langues de menu disponibles: allemand ou anglais.



## Calibrage

En cas de calibrage spécial du client, le calibrage de base déjà existant est simplement corrigé. Cette opération a lieu avec un simple calibrage à deux positions (calibrage A et calibrage B). Tous les paramètres sont respectivement calibrés en une seule étape. Un menu de calibrage clair facilite la saisie des valeurs de référence.

## Données techniques:

### Capacité de débit

des échantillons: jusqu'à 120/h

Volume d'échantillon: de 12 ml à 20 ml

Interfaces: 1 parallèle, 1 série (RS 232 / 9 600 bauds)  
Alimentation 6 volts pour imprimante thermique  
(N° commande 7151)

Puissance connectée: 230V / 115V CA (50..60 Hz) 60 W

Dimensions: 30 x 24 x 33 cm (l x H x P)

Poids: 5 kg (net)

## Informations de commande

N° d'art.	Désignation
<b>3530</b>	LactoFlash
<b>7151</b>	Imprimante thermique, avec 1 rouleau de papier thermique fourni
<b>3516</b>	Normalisation matérielle
<b>3563</b>	Nettoyant, 500 ml

## Nettoyant, 500 ml

<b>3040</b>	Bouteille d'échantillon de lait sans fond métallique, 80 ml / PE
<b>3041</b>	Bouteille d'échantillon de lait avec fond métallique, 50 ml / PP
<b>7157</b>	Rouleau de papier thermique pour imprimante thermique

## Pièces de rechange et d'usure

<b>3530-023</b>	Pompe à tuyau, complète
<b>3530-023 A</b>	Tête de pompe (Support pour pompe à tuyau)



## LactoStar

Appareil nouvellement mis au point pour l'analyse de routine du lait

Lipides, protéines, lactose, SNF, p. de congélation

Voir description détaillée page 36

**3510** Accessoires compris

### Accessoires:

Imprimante thermique n° d'art. 7151

Bidon n° d'art. 3511

Normalisation matérielle n° d'art. 3516

Nettoyant n° d'art. 3563

### Pièce de rechange:

3510-023 Pompe à tuyau, complète

3510-023A Support pour pompe à tuyau



## Bidon

De forme peu encombrante, 5 l

**3511** 334 x 64 x 334 mm (l x P x H)



## Normalisation matérielle,

Pour n° d'art. 3510, 3530

**3516** 250 ml



## MATÉRIAUX DE RÉFÉRENCE

### Lait de référence de la classe 1,5 % de lipides

*Les valeurs précises dépendent du lot utilisé.*

**3517**

*Elles sont fournies à la livraison.*

### Lait de référence de la classe 3,5 % de lipides

*Les valeurs précises dépendent du lot utilisé.*

**3518**

*Elles sont fournies à la livraison.*

### Crème de référence de la classe 30 % de lipides

*Les valeurs précises dépendent du lot utilisé.*

**3519**

*Elles sont fournies à la livraison.*

### Lait de référence de la classe 0,1 % de lipides

*Les valeurs précises dépendent du lot utilisé.*

**3521**

*Elles sont fournies à la livraison.*

## LactoFlash

Appareil d'analyse pour la détermination rapide et précise du taux de lipides et du SNF accessoires compris

**3530**

### Accessoires:

Imprimante thermique	No. de Art. 7151
Normalisation matérielle	No. de Art. 3516
Nettoyant	No. de Art. 3563

### Pièce de rechange:

3530-023	Pompe à tuyau, complète
3530-023A	Support pour pompe à tuyau



## Bain-marie agité

En acier inoxydable avec couvercle, support à vibrations et 18 douilles

### Données techniques:

Régleur PID avec détecteur de température PT 100	
Réglage:	par pas de 0,1°C
Précision:	+/- 0,1°C
Puissance connectée:	230 V / 8,7 A, 2000 W
Volume:	22 l
Dimensions intérieures:	350 x 290 x 220 mm
Dimensions extérieures:	578 x 436 x 296 mm
Poids:	env. 17 kg net

**3550**