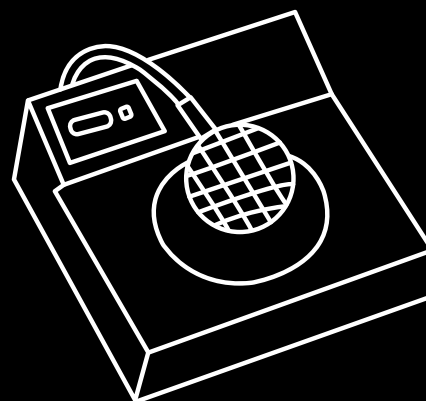
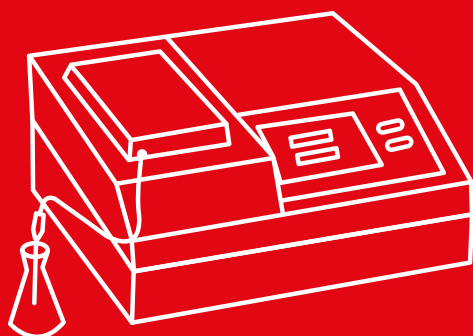
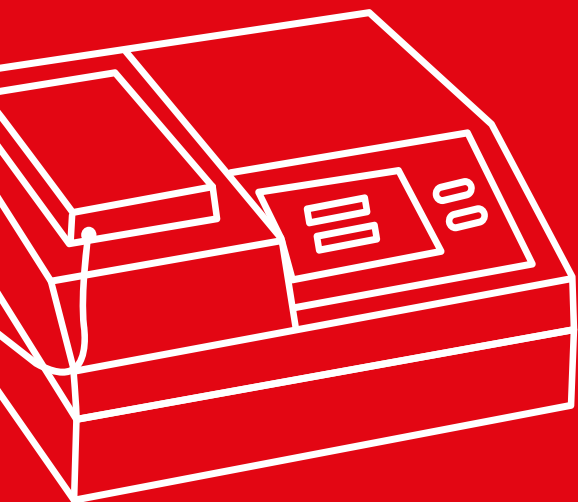


BROCHURE PRODUITS POUR

L'ANALYSE DU LAIT





APPAREILS


3510

APPAREIL POUR L'ANALYSE DU LAIT LACTOSTAR (AVEC ACCESSOIRES)

Pour l'analyse de routine du lait de :

	de %	à %
Matière grasse	0,00	40,00
Protéines	0,00	10,00
Lactose	0,00	10,00
Extrait sec dégraissé	0,00	15,00

Calcul de la densité et du point de congélation.

Dimensions (Lxlxh) : (440x440x200) mm

Poids : 15,5 kg


3530

APPAREIL POUR L'ANALYSE DU LAIT LACTOFLASH (AVEC ACCESSOIRES)

Appareil pour l'analyse rapide et précise de :

	de %	à %
Matière grasse	0,00	30,00
Extrait sec dégraissé	0,00	15,00

Calcul de la densité, des protéines, du lactose et du point de congélation.

Dimensions (Lxlxh) : (300x330x240) mm

Poids : 5,0 kg

ACCESSOIRES POUR LACTOSTAR ET LACTOFLASH

7151

Imprimante thermique

7157

Papier thermosensible

3563

Détergent 500 ml, flacon PE

3565

Diluant zéro Funke-Gerber 5000 ml, pour étalonnage quotidien à zéro, récipient PE, suffisant pour plus de 100 étalonnages

PIECES DE RECHANGE

3510 - 023 Pompe tubulaire avec tête de pompe

3510 - 023A Tête de pompe tubulaire

MATIERES DE REFERENCE

Les valeurs exactes sont fonction de la charge.
Celles-ci vous seront communiquées à la livraison.

3517 Lait de référence de classe 1,5% matière grasse

3518 Lait de référence de classe 3,5% matière grasse



3670 CENTRIFUGEUSE NOVA SAFETY

Centrifugeuse de table à rotor angulaire pour la détermination butyrométrique de matière grasse par la méthode du Dr. N. Gerber et pour la détermination de solubilité du lait en poudre avec des tubes spéciaux (art. n° 3637)

Propriétés :

- Verrouillage automatique du couvercle
- Frein automatique (temps de freinage < 8s)
- Minuterie (numérique) pour temps de centrifugation
- Chauffage : température réglable par pas de 1 °C de la température ambiante à 65 °C (désactivable)
- Charge : 8 butyromètres max. ou 8 tubes spéciaux pour détermination de solubilité

Caractéristiques techniques :

FCR : 350 g ± 50 g

Vitesse de rotation : 1350 trs/min

Rayon effectif : 160 mm

Poids : 13 kg

Dimensions (Lxlxh) : (470x380x230) mm

3680-L

CENTRIFUGEUSE DE SECURITE POUR DETERMINATION DE MATIERE GRASSE METHODE RÖSE-GOTTLIEB


3680

CENTRIFUGEUSE MULTI-USAGE SUPERVARIO-N

Centrifugeuse pour la détermination de matière grasse par la méthode Gerber, Röse-Gottlieb, Babcock et pour la détermination de solubilité du lait en poudre (ADPI)

Propriétés :

- Boîtier en acier inoxydable
- Vitesse programmable de 600 trs/min à 1130 trs/min par pas de 10 trs/min (correspond à force G de 77 à 372 g, en fonction du rotor)
- Chauffage programmable jusqu'à 68 °C par pas de 1 °C
- Temps de centrifugation programmable de 1 à 99 minutes
- Verrouillage automatique de sécurité du couvercle
- Arrêt automatique si charge déséquilibrée
- Frein automatique

Caractéristiques techniques :

Puissance connectée : 230 V/50.60 Hz/1200 VA

Poids à vide : 26 kg

Hauteur totale avec couvercle : 460 mm

Ø extérieur : 670 mm

Hauteur de charge : 370 mm

Plage de vitesse : 600 à 1130 trs/min

Plage de température : température ambiante à 68 °C

ACCESSOIRES

- **Pour la détermination de matière grasse suivant la méthode Gerber**

3685

Couronne A : pour jusqu'à 36 butyromètres, rayon de couronne effectif : 260 mm

3631

Support de butyromètre

- **Pour la détermination de matière grasse suivant la méthode Babcock**

3685

Couronne A : pour jusqu'à 18 flacons Babcock, rayon de couronne effectif : 260 mm

3632

Support Babcock

3254, 3256, 3258

Flacon Babcock sans bouchon

- **Pour la détermination de matière grasse suivant la méthode Röse-Gottlieb**

3686

Couronne B : pour jusqu'à 8 tubes Mojonner, rayon de couronne effectif : 190 mm (mise en service possible seulement conformément aux consignes de sécurité en vigueur)

3870, 3871

Tube d'extraction Mojonner

- Pour la détermination de solubilité

3687

Couronne C : pour jusqu'à 6 supports de tubes pour détermination de solubilité, rayon de couronne effectif : 190 mm

3633

Support de tube pour détermination de solubilité

3634

Tube pour détermination de solubilité (tube ADPI)

**3707**

BAIN-MARIE UNIVERSEL WB436-D (NUMERIQUE)

Affichage numérique de température (valeur effective), réglage de température de consigne. Capteur Pt 100 (capteur platine). Minuterie (1-100 min, signal acoustique). Boîtier intérieur et extérieur en acier inoxydable. Protection contre la surchauffe (y compris en cas de cuve vide), fonctionnement de préférence avec de l'eau distillée.

Caractéristiques techniques :

Plage de température : jusqu'à 100 °C

Capacité : 18 l

Puissance connectée : 230V/50Hz...60Hz/1000 W

Dimensions intérieures (Lxlxh) : (300x320x194) mm

Dimensions extérieures (Lxlxh) : (331x396x265) mm

Poids : 10 kg

3708

BAIN-MARIE UNIVERSEL WB436-A (ANALOGIQUE)

Identique à l'art. n° 3707, mais avec réglage de température analogique (bouton rotatif), indication de température par thermomètre (fourni), thermostat

ACCESSOIRES POUR BAINS-MARIE WB436

3717

Statif pour butyromètres : en acier inoxydable pour 36 butyromètres
Dimensions (Lxlxh) : (383x325x200) mm, Ø trou : 27,2 mm

3766-G

Douille de butyromètres (fermée) : en laiton, pour statif de butyromètre (art. n° 3717), diamètre extérieur en bas : 27 mm, diamètre extérieur en haut : 33 mm, diamètre intérieur : 25,8 mm, longueur : 170 mm

3766-O

Douille de butyromètres (ouverte) : en laiton, pour statif de butyromètres (art. n° 3717) diamètre extérieur en bas : 27 mm, diamètre extérieur en haut : 33 mm, diamètre intérieur : 25,8 mm, longueur : 170 mm

3727

Support universel : en acier inoxydable,
dimensions (Lxlxh) : (280x225x2) mm, Ø trou : 16,9 mm

3747

Couvercle : en acier inoxydable, dimensions (Lxlxh) : (350x320x4) mm

3718

Statif pour tubes Mojonnier : en acier inoxydable pour 10 tubes
Mojonnier


4440

PH-METRE PH4440

pH4440 permet la mesure de pH, de conductivité et de potentiel redox. L'afficheur couleur communique toutes les indications essentielles pendant la mesure et l'étalonnage (valeur de mesure, température, capteur de température, état des électrodes, etc.). La prise en main de l'appareil est rendue extrêmement facile par les menus intuitifs et la commande fiable à 5 touches. Electrodes disponibles séparément.

Dimensions (Lxlxh) : (210x150x80) mm

Poids : 1,1 kg

4453

Electrode combinée pH : EGA 141/Pt1000 à capteur de
température intégré.

4458

Electrode pad pH : EGA 142/Pt1000 à capteur de température intégré.

4465

Electrode de conductivité : 1/cm avec Pt1000

4466

Electrode de conductivité : 0,1/cm avec Pt1000

Solutions tampon : 250 ml chaque, flacon PE

4460

pH 4,01

4461

pH 7,00

4462

pH 9,21

4400

Solution KCl : 3M, 250 ml, flacon PE


4500 APPAREIL DE TITRAGE STANDARD

(lait, 0-25° SH)

4501 APPAREIL DE TITRAGE STANDARD

(crème, 0-40° SH)

Pour la détermination du degré d'acidité. Complet avec flacon-réservoir, bouchon caoutchouc, burette à mise à zéro automatique, chaux sodée avec colonne montante, soufflet de pompage en caoutchouc, extrémité de burette dotée d'une pince de Mohr, 1 pipette de 1 ml et 1 pipette de 25 ml, fiole d'Erlenmeyer de 200 ml

4520 APPAREIL DE TITRAGE SIMPLEX

(lait, 0-25° SH)

4521 APPAREIL DE TITRAGE SIMPLEX

(crème, 0-40° SH)

Pour la détermination du degré d'acidité. Complet avec flacon et pied en polyéthylène, burette à mise à zéro automatique, titrage de précision par pression sur bouton, 1 pipette de 1 ml et 1 pipette de 25 ml, fiole d'Erlenmeyer de 200 ml


**4800 ÉCHANTILLONNEUR D'IMPURETES
MANUEL SEDILAB**

En acier inoxydable, capacité : 500 ml de lait

**4810 ÉCHANTILLONNEUR D'IMPURETES
SEDILAB-E**

Pour l'analyse en série de la contamination des liquides par des particules, en particulier pour le contrôle de pureté du lait. Modèle protégé contre les projections d'eau. Capacité : 500 ml de lait, rendement env. 800 échantillons/h, relevés d'impuretés précis, 220 V/50 Hz


**4910 Plaquettes-filtres : avec surface de marquage pour échantillonneur
d'impuretés, 1000 unités (80x45) mm, diamètre : 28 mm**
4920 Plaquette comparative : à 3 niveaux de pureté, standard allemand

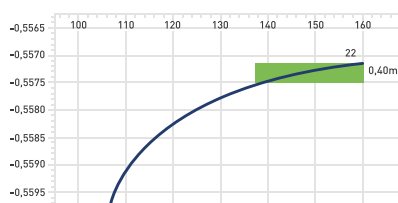


7150 CRYOSTAR I

Cryoscope automatique, appareil à échantillons individuels

Propriétés :

- Méthode de référence selon norme DIN/ISO/IDF 5764
- Grand écran tactile
- Nouveau système de refroidissement
- Facile d'emploi, rapide, précis et robuste



La courbe de congélation s'affiche sur l'écran graphique couleur pendant la mesure. La recherche de plateau prescrite par la norme (DIN/ISO/IDF 5764) peut ainsi être observée, protocolée et justifiée de manière exemplaire.

7160 CRYOSTAR AUTOMATIC (APPAREIL A ECHANTILLONS MULTIPLES)

L'appareil permet la mesure totalement automatique de 12 échantillons par simple pression de bouton.

Propriétés :

- Méthode de référence selon norme ISO/IDF/DIN 5764

Poids : 15,2 kg

Dimensions (Lxlxh) : (430x435x185) mm, avec tête de mesure 240 mm (H)

ACCESSOIRES POUR CRYOSCOPIE

7151 Imprimante thermique : Dimensions (Lxlxh) : (170x170x65) mm

7157 Papier thermosensible

7152 Thermistor modèle long : pour CryoStar automatic et CryoStar I jusqu'à n° de série 7150-03000

7172 Thermistor modèle court : pour CryoStar I à partir de n° de série 150000

7165 Standard de calibration „A“ -0,000 °C : 250 ml en bouteille PE

7166 Standard de calibration „B“ -0,557 °C : 250 ml en bouteille PE

7186 Standard de calibrage „A“-0,408 °C : 250 ml en bouteille PE

7187 Standard de calibrage „B“-0,600 °C : 250 ml en bouteille PE

7188 Standard de contrôle „C“-0,512 °C : 250 ml en bouteille PE

7167 **Eprouvette** : avec marquage à 2,0 ml, 50 unités, Ø intérieur : 13,7 mm, Ø extérieur : 15,8 mm

7167-A **Récipient pour échantillon** : en aluminium anodisé pour une détermination rapide et précise du point de congélation

7168 **Support d'échantillons** : en PPH, pour 27 éprouvettes (art. n° 7167), dimensions (Lxlxh) : [224x70x40] mm

7169 **Liquide de bain de refroidissement** : 500 ml en bouteille PE, rechargeable

7174 **Pipette de prélèvement** : réglable entre 1,0 ml et 5,0 ml

7175 **Pointes de pipette** : 7174, pack de 200 unités



7630 MELANGEUR INDICATEUR DE SOLUBILITE

Cet appareil permet de déterminer la solubilité de matières pulvérulentes, ou de mélanger des liquides.

Deux modes sont donc présentés :

- mesure de l'indice de solubilité du lait déshydraté suivant ISO 8156
- mode à vitesse de rotation (1000-4000 trs/min) et temps de mélange (5s-99s) librement réglables pour le mélange de substances ou la détermination de l'indice de solubilité d'autres matières que le lait déshydraté

ACCESSOIRES

7620 **Eprouvette de mélange**

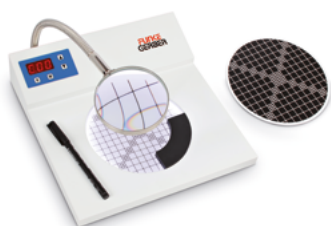
7621 **Palette d'agitation**

7650
Tableau comparatif : ADPI "Scorched Particle Standards of Dry Milks", 4 niveaux

7700
VOLUMETRE DE DENSITE DE COMPRESSION

Cet appareil permet de déterminer le volume de densité de compression de produits pulvérulents ou granulés. Les normes suivantes doivent être observées en fonction des produits :

- ISO 8967 (lait en poudre)
- IDF 134 (lait en poudre)
- USP <616> Méthode I (poudre pharmaceutique)
- ISO 8460 (café soluble) et autres

7661
Eprouvette graduée de rechange pour art. n° 7700

8500
**COMPTEUR DE GERMES
COLONYSTAR**

Pour le comptage manuel de colonies, avec un champ lumineux sensible à la pression de 145 mm de diamètre, éclairage à LED direct et indirect, économe en énergie, luminosité et couleurs réglables, affichage numérique et confirmation acoustique, hauteur de boîtier réglable, vitre verre mat et verre clair à quadrillage 1 cm² et 1/9 cm². Loupe à bras flexible (Ø 90 mm), agrandissement 2 x. Possibilité d'utiliser des boîtes de Petri jusqu'à 145 mm de diamètre, un adaptateur de réduction est fourni pour boîtes de petites dimensions.

Dimensions (Lxlxh) : (275x300x80) mm

Poids : 2,0 kg

5670
**APPAREIL DE DETERMINATION DU TAUX
D'HUMIDITE MLB 50-3C**

Etendue de pesée max : 50 g, précision 0,001 g, humidité : (0-100)%, plage de température : (50-160) °C par pas de 1 °C

Dimensions (Lxlxh) : (210x335x156) mm

Poids : 6 kg

**ACCESSOIRES POUR APPAREIL DE DETERMINATION DU TAUX
D'HUMIDITE MLB 50-3C**
Cuvettes d'échantillonnage en aluminium :

5671

Diamètre 95 mm,
80 unités

5674

Diamètre 100 mm,
100 unités

5672
Filtres ronds en fibre de verre : pour échantillons éclaboussant et formant des croûtes


**5811-1 BALANCE D'ANALYSE
AEJ200-4CM**

Avec programme d'étalonnage de pipettes, étendue de pesée max : 220 g, précision 0,1 mg, boîtier compact avec pare-vent et trois portes coulissantes. Ajustement automatique à délai réglable toutes les 3 heures, ou en cas de variation de température >0,8 °C. Protocoles GLP/ISO possibles. Détermination de pourcentage. Certificat de calibrage en option.

Dimensions (Lxlxh) : (206x335x335) mm
Poids : 5,4 kg


**5820 BALANCE DE PRECISION
PCB2500-2**

Etendue de pesée max : 2500 g, précision 0,01 g, détermination de pourcentage, mémoire de formule. Protocoles GLP/ISO possibles. Certificat de calibrage en option.

Dimensions (Lxlxh) : (163x245x79) mm
Poids : 1,4 kg


**8761 MICROSCOPE BINOCULAIRE
MBL2000**

A vision oblique 45 °. Boîtier métallique stable à réglage coaxial grossier et précis. Platine à mouvements croisés intégrée, à éclairage incorporé 6V/20W. Condensateur à double lentille d'Abbé NA 1,25 avec diaphragme à iris, support de filtre pivotant, réglage en hauteur, filtre en verre : bleu, jaune, vert, planoculaire 10x

Caractéristiques techniques :

Objectifs : 4x/NA 0,10 ; 10x/NA 0,25 ; 40x0,65, 100x/NA 1,25 huile d'immersion
Poids : 1,6 kg

8400 Lames porte-objets : pour microscope, mi-blanches, coupées, 50 unités, dimensions (Lxlxh) : (76x26x1) mm

8401 Lamelles couvre-objets : dimensions (Lxlxh) : (18x18x0,2) mm

8430 Cuvette de coloration : dimensions (Lxlxh) : (105x90x80) mm

6049 Stérilisateur SN55 : 53 l, à circulation d'air naturelle pour thermorégulation, 5 °C au-dessus de la température ambiante à +250 °C, dimensions (Lxlxh) : (585x514x784) mm, poids : 57 kg

6014

Incubateur IN55 : 53 l, à circulation d'air naturelle pour thermorégulation, 5 °C au-dessus de la température ambiante à +80 °C, dimensions (Lxlxh) : (585x514x784) mm, poids : 57 kg

6002

Etuve universelle UN55 : 53 l, à circulation d'air naturelle pour thermorégulation, 5 °C au-dessus de la température ambiante à +300 °C, dimensions (Lxlxh) : (585x514x784) mm, poids : 57 kg
(autres modèles possibles sur demande, y compris à circulation d'air forcée)

5140

Pastilles de bleu de méthylène : pour l'estimation du nombre de germes, 50 unités

5150

Pastilles de résazurine : 100 unités pour comparateur LOVIBOND 2000+ (art. n° 5160)

5160

Comparateur LOVIBOND 2000+ : pour échantillons de résazurine, carter pour 2 éprouvettes d'échantillonnage pour comparer les valeurs de couleurs avec statif d'observation du lait, sans disque de comparaison des teintes (voir art. n° 5161)

5161

Disque de comparaison des teintes : pour résazurine 4/9 avec 7 couleurs de comparaison standard

5162

Eprouvette à échantillons : set composé de 4 unités, dimensions : Ø extérieur 15 mm, longueur : 110 mm

Décèlement microbiologique d'inhibiteurs par Delvotest

6570

Delvotest SP-NT : pour jusqu'à 100 échantillons

6571

Delvotest Test sur plaque SP-NT : pour 96 tests chaque

Détermination de phosphatase alcaline

7820

Lactognost : paquet original avec tableau comparatif pour 100 échantillons

7822

Bande d'essai Phosphatesmo MI : paquet de 50 bandes

7825

Peroxtesmo MI : décèlement de caléfaction de courte durée/test UHT détermination de la peroxydase (paquet de 100 bandes)

Dépistage de mammites

7920

California-Mastitis-Test (test de Schalm) : pour déterminer rapidement une teneur élevée de cellules dans le lait, permettant de déduire une éventuelle mammites.

2 coupelles de test à 4 cavités, 1 fiole à jet 250 ml

7930

California-Mastitis-Test (CMT), (liquide de test) : 1 l

7931

California-Mastitis-Test (CMT), (liquide de test) : 5 l

Réfractomètre de poche

Pour la mesure du degré de réduction par ébullition du lait et la détermination de concentration dans différents champs d'application. L'échelle Brix reconnue internationalement permet de déterminer directement le pourcentage du poids de la masse sèche. Longueur : 185 mm

5610

0-32% Brix : 0,2%

5612

28-62% Brix : 0,2%

5613

45-82% Brix : 0,2 %

5614

Réfractomètre numérique manuel : plage de mesure : 1,3300-1,5318 nD/0-95% Brix, résolution : 0,0001 nD/0,1% Brix, compensation de température 10-40 °C, dimensions (Lxlxh) : (80x130x40) mm

5620

Réfractomètre numérique d'Abbé : plage de mesure 1,300-1,7200 nD/0-95% Brix, résolution 0,0001 nD/0,1% Brix, compensation de température 0-90 °C, ports sériels, RS-232 et RS 422, 115/230 V, 50/60 Hz, dimensions (Lxlxh) : (120x290x300) mm, poids 5 kg

6520

Viscosimètre d'évacuation : viscosimètre simple pour la mesure de viscosité du yaourt, lait caillé, crème aigre, kéfir, etc. Le temps chronométré pour l'écoulement de la matière sert d'indicateur de viscosité. Avec statif et deux gicleurs d'évacuation distincts.

6521

Plaque de verre

6522

Chronomètre

VERRES DE LABORATOIRE



Butyromètres

Tous les butyromètres sont emballés dans des cartons standards de 10 unités. Veuillez donc commander par paquets de 10 unités.

3150

Butyromètre de précision 0-4% : 0,05 : pour lait de consommation et de fromagerie, dos d'échelle dépoli, tolérance d'erreur : 0,025%, (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)

3160

0-1% : 0,01 à poire ouverte et échelle ronde (accessoire : 3280, 3290)

3160-G

0-1% : 0,01 à poire fermée (accessoire : 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)

3208 Butyromètre à crème (méthode de pesée d'après Schulz-Kley)
à poire fermée 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)

3220 Butyromètre à beurre (méthode de pesée d'après Roeder) :
0-70-90% : 0,5 (accessoire : 3290, 3300, 3323)

3230 Butyromètre à fromage (méthode de pesée d'après Van Gulik) :
0-40% : 0,5 (accessoire : 3290, 3300, 3321)

3240 Butyromètre à fromage blanc (méthode de pesée) :
0-20% : 0,2 (accessoire : 3290, 3300, 3321)

3250 Butyromètre à denrées alimentaires (méthode de pesée d'après
Roeder) : 0-100% : 1,0 (accessoire : 3290, 3300, 3320)

ACCESSOIRES POUR BUTYROMETRES

3260 BOUCHON BREVETE
FIBU

Pour tous les butyromètres fonctionnant avec la méthode de dosage, FIBU sans
tige de réglage




3270 TIGE DE REGLAGE

Pour bouchon breveté FIBU

3280 Bouchon en caoutchouc, conique : pour tous les butyromètres fonctionnant avec la méthode de dosage, Ø 11mm/16mm, L : 43 mm

3290 Bouchon en caoutchouc : pour tous les butyromètres fonctionnant avec la méthode de pesée et fermant la poire, Ø 9 mm/13 mm, L : 20 mm

3300 Bouchon en caoutchouc avec trou : pour tous les butyromètres fonctionnant avec la méthode de pesée, Ø 17 mm/22 mm, L : 30 mm

3310 Bouchon en caoutchouc sans trou : pour les butyromètres à lait déshydraté, convient également aux tubes d'extraction d'après Mojonier (art. n° 3870, 3871), Ø 17 mm/22 mm, L : 30 mm

3320 Bécher à crème sans trous : pour butyromètres à crème glacée et lait condensé et butyromètres à crème d'après Roeder, Ø extérieur : 15 mm, L : 77 mm

3321 Bécher à fromage avec trous : pour butyromètres d'après Van Gulik, Ø extérieur : 15 mm, L : 77 mm

3323 Bécher à beurre avec 2 trous : Ø extérieur : 15 mm, L : 77 mm

Statif de butyromètre (convient également aux éprouvettes de solubilité spéciales, art. n° 3637)

3330 Pour 36 échantillons (en matière plastique PP), dimensions (Lxlxh) : (610x80x160) mm

3331 Pour 12 échantillons (en matière plastique PP), dimensions (Lxlxh) : (225x80x160) mm

Hotte à vibrations

3340 Pour 36 échantillons (en matière plastique PP), convient à art. n° 3330, dimensions (Lxlxh) : (660x95x165) mm

3341 Pour 12 échantillons (en matière plastique PP), convient à art. n° 3331, dimensions (Lxlxh) : (230x85x90) mm

Pipettes volumétriques (à marquage à bague)

3431	10,75 ml lait	3432	11 ml lait
3433	1 ml alcool amylique	3434	5,05 ml crème
3435	5 ml eau	3436	5 ml crème
3437	50 ml, forme courte, L : 390 mm	3438	25 ml, forme courte, L : 365 mm

Renverseur Superior

3420	Avec bouchon en caoutchouc et bouteille-réservoir 500 ml, 10 ml d'acide sulfurique
3421	Avec bouchon en caoutchouc et bouteille-réservoir 250 ml, 1 ml d'alcool amylique

Doseurs numériques

Pour acides et lessives agressifs, sans flacon

9484	1-10 ml : 0,05 ml, avec adaptateur fileté : A25, A28, A32, A38, A40
9485	2,5-25 ml : 0,1 ml, avec adaptateur fileté : A32, A38, A40

Doseurs variables

Pour acides et lessives agressifs, sans flacon

9487	1-10 ml : 0,2 ml, avec adaptateur fileté : A25, A28, A32, A38, A40
9488	2,5-25 ml : 0,5 ml, avec adaptateur fileté : A32, A38, A40

Bouteille Babcock (sans bouchon)

3254	0-8% pour lait, bouchon sur demande	3256	0-20% pour crème (bouchon : 3290)
3258	0-60% pour crème et fromage (bouchon : 3290)		

Tube d'extraction (d'après Mojonnier)

3870	A bille sphérique, accessoire : bouchon en liège (art. n° 3872), ou bouchon en caoutchouc (art. n° 3310)
3871	A bille aplatie, accessoire : bouchon en liège (art. n° 3872), ou bouchon en caoutchouc (art. n° 3310)

3875 Statif en bois : pour 12 tubes d'extraction d'après Mojonnier

3634 Eprouvette de solubilité ADPI : 50 ml, graduée de 0 à 20 ml et marquée à 50 ml (voir SuperVario-N (3680)), Ø extérieur : 30 mm, L : 138 mm

3637 Eprouvettes de solubilité spéciales : pour la détermination de solubilité du lait en poudre, adaptées aux douilles de butyromètres (art. n° 3641) pour utilisation en centrifugeuse de table "Nova Safety" (art. n° 3670)

Bouchon en caoutchouc adapté, voir art. n° 3050

Statif adapté, voir art. n° 3331

Ø extérieur : 24 mm, H : 180 mm

Lactodensimètres

6600 Pour lait d'après GERBER, grand modèle : échelle négative, avec thermomètre intégré à la tige, 1,020-1,040 : 0,0005 g/ml, T= 20 °C, 10-40 °C, env. (300 x 28) mm

Modèle normal/Modèle standard

6610 Pour lait d'après GERBER, petit modèle : avec thermomètre intégré au corps, 1,020-1,035 : 0,0005 g/ml, T= 20 °C, 0-40 °C, env. (210 x 17) mm

Modèle normal/Modèle standard

6630 Pour lait d'après Quevenne, échelle triple coloriée : 1,015-1,040 : 0,001g/ml, T= 20 °C avec thermomètre 0-40 °C, env. (290 x 22) mm

6630-15 Pour lait d'après Quevenne, échelle triple coloriée : 1,015-1,040 : 0,001g/ml, T= 15 °C avec thermomètre 0-40 °C, env. (290 x 22) mm

6631 Pour lait d'après Quevenne, échelle triple coloriée : 1,015-1,040 : 0,001g/ml, T= 20 °C sans thermomètre, env. (210 x 22) mm

6631-15 Pour lait d'après Quevenne, échelle triple coloriée : 1,015-1,040 : 0,001g/ml, T= 15 °C sans thermomètre, env. (210 x 22) mm

Aréomètre

6620 Pour lait : d'après la précédente norme DIN 10290, sans thermomètre, 1,020-1,045 : 0,0005 g/ml, T= 20 °C, env. (350 x 25) mm, modèle normal

6640 Pour sérum de babeurre : DIN 10293, sans thermomètre, 1,014-1,030 : 0,0002 g/ml, T= 20 °C, modèle normal, env. (240 x 21) mm

6660 Pour lait concentré (lecture sur la partie supérieure) : 1,000-1,240 : 0,002 g/ml, T= 20 °C, env. (310x19) mm

6661 Pour lait concentré (lecture sur la partie supérieure) : 1,040-1,080 : 0,001 g/ml, T= 20 °C, env. (230x21) mm

6670 Pour yaourt et boissons chocolatées : avec thermomètre intégré au corps, lecture sur la partie supérieure, 1,030-1,060 : 0,001g/ml, T= 20 °C, env. (220 x16) mm

6680

Aréomètre Sole/Beaumé (0-30/0,5 Bé, T= 15 °C) :
sans thermomètre, env. (240x17) mm

6681

Aréomètre Sole/Beaumé (0-30/0,5 Bé, T= 15 °C) :
avec thermomètre : (0-40) °C

THERMOMETRES/ ACCESSOIRES

7001

Thermomètre de laiterie (avec anneau) : contenu spécial rouge,
(0-100) °C : 1 °C, env. (250x17) mm

7031

Thermomètre de laiterie : dans étui en matière plastique avec anneau,
antichoc et résistant à l'ébullition, flottant, contenu spécial rouge,
(0-100) °C : 1 °C, env. (280x28) mm

7041

Thermomètre de laiterie : contenu spécial rouge, pouvant remplacer
l'art n° 7031, env. (250x17) mm

7046

Thermomètre universel : contenu spécial rouge,
(-10-100) °C : 1,0, env. (260x8) mm

7120

Thermomètre numérique résultat à la seconde 926 : pour les relevés
de température journaliers dans le domaine alimentaire, de laboratoire,
certificat d'étalonnage ISO moyennant supplément, plage de mesure
(-50 à + 400) °C : 0,1 °C (1 °C à partir de 200 °C), précision ± 0,3 °C

7122

Détecteur de précision à enfoncer : pour 7120, Ø 4 mm, L : 110 mm

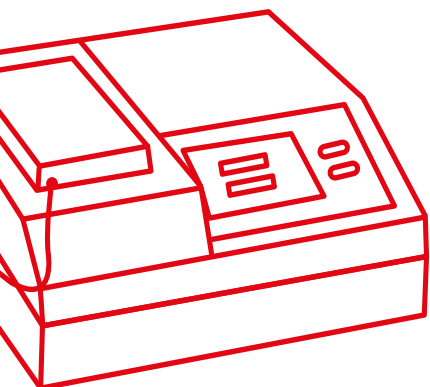
AUTRES ARTICLES DE LABORATOIRE

Bandelettes de test (détection de : pH, calcium, dureté carbonatée, chlore, chlorure, fer, dureté totale, magnésium, manganèse, nitrate, phosphate, dureté résiduelle, sulfate, peroxyde),

Verres de laboratoire (bêchers, fioles d'Erlenmeyer, éprouvettes graduées, bouteilles de laboratoire, fioles jaugées, entonnoirs, bêchers, tubes à essais, burettes, appareils de Soxhlet),

Pipettes (pipettes graduées, pipettes volumétriques), **échantillonneurs, sondes à fromage, sondes à beurre, agitateurs magnétiques, statifs, becs Bunsen, boîtes de Petri, flacons d'échantillons, brosses, appareils de dosage etc.**,

Vous trouverez ceux-ci dans notre catalogue général publié sur le site
www.funke-gerber.de



FUNKE-GERBER – **AU SERVICE DE** **L'INDUSTRIE DU LAIT** **DEPUIS 1904**

PROFIL DE L'ENTREPRISE

Année de fondation : 1904

Gérant : Dipl.-Ing. Konrad Schäfer

PRODUITS

La firme développe, fabrique et commercialise les appareils et accessoires de laboratoire suivants au niveau mondial :

- Tous les appareils et équipements auxiliaires servant à la « détermination de matière grasse d'après Gerber » - centrifugeuses, bains-marie, lampes de lecture, butyromètres
- Appareils de détermination du point de congélation « CryoStar »
- Appareils d'analyse du lait « LactoStar » et « LactoFlash »
- pH-mètres
- Equipement général de laboratoire

ACTIVITES

Installation et planification de laboratoires clés en main pour les domaines suivants :

- Industrie de transformation du lait
- Laiteries, centres de collecte du lait
- Fromageries, usines de production de beurre, de crèmes glacées, de lait condensé et de lait en poudre

Funke - Dr. N. Gerber Labortechnik GmbH

Ringstraße 42

12105 Berlin

Tél. +49 (0)30 702 006 - 0

Télécopie +49 (0)30 702 006 - 66

kontakt@funke-gerber.de

www.funke-gerber.de



Funke - Dr. N. Gerber Labortechnik GmbH

Ringstraße 42
12105 Berlin

Tél. +49 (0)30 702 006 - 0
Télécopie +49 (0)30 702 006 - 66

kontakt@funke-gerber.de
www.funke-gerber.de