

# 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

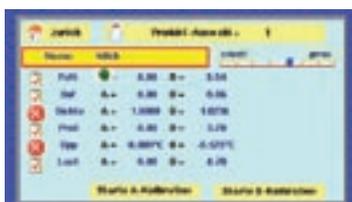
L'appareil dispose d'une commande simple à utiliser et à comprendre. Commande à 5 touches par menu: 4 touches fléchées et une touche «Enter». La touche «Enter» permet de lancer la fonction ou l'action qui a été sélectionnée à l'aide des touches fléchées.

# LactoStar



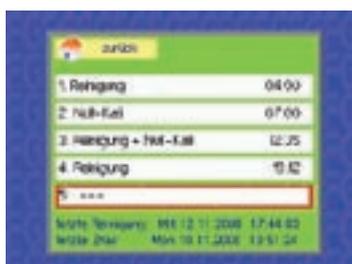
## Choix de la langue

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.

