

## Analizzatore rapido di grasso, proteine, lattosio e residuo secco - Speedy Lab

Strumento automatico per la rapida determinazione dei parametri chimici tradizionali nel latte. Basato sull'applicazione della tecnica ad ultrasuoni, Speedy Lab non richiede nessuna preparazione, omogeneizzazione o riscaldamento dei campioni, né consumabili o reagenti chimici di nessuna natura, ad eccezione delle soluzioni di lavaggio. L'elevata affidabilità, abbinata ad un prezzo estremamente interessante, rende Speedy Lab un eccellente strumento analitico per le piccole e le medie esigenze.



### Caratteristiche tecniche:

- ✦ Utilizzo semplicissimo mediante 4 tasti soltanto
- ✦ Memoria stabile per le curve di taratura di 3 tipi diversi di campione
- ✦ Nuovo e semplice menu interattivo di analisi e calibrazione
- ✦ Facile modalità di ricalibrazione, direttamente da tastiera
- ✦ Risultati in 90 secondi circa, in assenza dell'operatore
- ✦ Aspirazione del campione con pompa di precisione da qualsiasi contenitore
- ✦ Separazione del canale di entrata da quello di uscita: nessuna cross-contaminazione
- ✦ Tubo di campionamento prolungabile fino a 40 cm
- ✦ Ambiti di misura (p/p): grasso 0,01% - 20,00%; proteine 2,00% - 7,00%; lattosio 0,01% - 6,00%; res. secco 3,00% - 15,00%; sali 0,40% - 1,50%; densità 1.000 - 1.160 Kg/m<sup>3</sup>
- ✦ Accuratezza: grasso ±0,10%; proteine e residuo secco ±0,15%; lattosio ±0,20%; sali ±0,05%; densità ±0,3 Kg/m<sup>3</sup>
- ✦ Software gratuito di calibrazione e acquisizione dei risultati da PC
- ✦ Uscita RS232 per PC e stampante (*opzionale*)
- ✦ Uscita USB per connessione a PC
- ✦ Volume del campione: 15 mL
- ✦ Temperatura e umidità di esercizio: 10°C - 35°C; 30% - 80%
- ✦ Alimentatore 12 VDC in dotazione per tensioni di rete da 110 a 240 V
- ✦ Cavo di alimentazione per auto fornibile su richiesta
- ✦ Consumo elettrico: 65 W
- ✦ Dimensioni: 230x230x205 mm (lpxh)
- ✦ Peso: 4,5 Kg.

Distribuito da:  
Zetalab s.r.l.



Via Castelfidardo, 11 - 35141 Padova  
Telefono 049 2021144 - Fax 049 2021143  
Internet: [www.zetalab.it](http://www.zetalab.it) - e-mail: [info@zetalab.it](mailto:info@zetalab.it)

## Analizzatori IR a filtri per latte e panne - Lactoscope C3+ e C4+

Strumenti automatici per la rapida determinazione di grasso, proteine, lattosio e/o residuo secco magro (SNF) in latte, creme e altri campioni liquidi lattiero-caseari. Basato sul metodo ufficiale secondo gli standard internazionali IDF 141 C, il Lactoscope nelle sue due versioni C3+ e C4+ sfrutta la tecnologia ad infrarossi ed è estremamente accurato e preciso. Lo strumento include funzioni importanti come auto-riscaldamento del campione, auto-lavaggio e auto-zero.



### Caratteristiche tecniche:

- ✦ Analisi nel medio infrarosso, secondo gli standard IDF 141 C
- ✦ Utilizzabile con tutti i tipi di latte, con o senza conservanti
- ✦ Analisi di grasso, proteine, lattosio e/o residuo secco. Screening del punto crioscopico opzionale
- ✦ Produttività fino a 120-150 campioni all'ora
- ✦ Ripetibilità e accuratezza dei risultati ai massimi livelli
- ✦ Manutenzioni e aggiornamenti semplificati grazie alla concezione modulare
- ✦ Riscaldamento automatico del campione, auto-zero e auto-lavaggio
- ✦ Disponibile anche nella versione con Cheese Application, per analisi dei formaggi
- ✦ Accuratezza (Cv): <1% per latte vaccino - Ripetibilità (Cv): <0,25%
- ✦ Ambiti di misura: grasso da 0 a 55%, proteine da 0 a 15%, lattosio da 0 a 20%, residuo secco da 0 a 60%
- ✦ Campione: 8 mL, da 2°C a 42°C
- ✦ 20 canali di calibrazione per altrettante tipologie di campione
- ✦ Dimensioni e peso: 67x51x43 cm, 42 Kg.

Distribuzione esclusiva italiana

Cod. nr. LA00090070	Lactoscope C3+, per analisi di grasso, proteine e lattosio (o residuo magro, SNF)
Cod. nr. LA00090080	Lactoscope C4+, per analisi di grasso, proteine, lattosio e residuo magro (SNF)

### Accessori:

Codici vari	Filtro del campione, lettore di codice a barre, Data Scope software con PC, screening del punto crioscopico, ecc.
-------------	---

## Analizzatore IR per latte, panna e formaggi - Lactoscope C4+ con Cheese App.

Il Lactoscope C4+ può essere corredato da un set di accessori opzionali, Cheese Application, per la preparazione rapida dei campioni di formaggio. Questi ultimi vengono portati in fase liquida stabile in soli 3 minuti, per essere subito analizzati con Lactoscope C4+. I campioni di formaggio analizzabili spaziano dai molli ai duri a quelli molto stagionati. E' perfino possibile eseguire l'analisi della crosta insieme al cuore del campione: l'omogeneizzatore ne miscelerà le proprietà spettrali per dar luogo ad un'analisi accurata del campione nella sua interezza. Il Lactoscope C4+ fornirà i risultati tenendo conto del fattore di diluizione apportato.



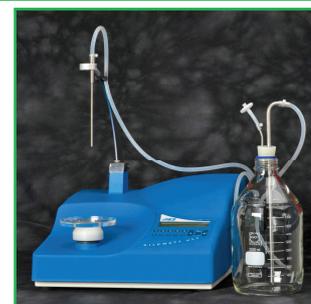
### Caratteristiche tecniche:

- ✦ Analisi di grasso, proteine, umidità e sali nei formaggi
- ✦ Da formaggio solido a liquido in soli 3 minuti
- ✦ Diluente/omogeneizzante non tossico
- ✦ Canali di calibrazione dedicati, con rette di calibrazione da almeno 1 punto
- ✦ Analisi possibili su più replicati
- ✦ Altre caratteristiche: come Lactoscope C4+

Cod. nr. LA00090080CA	Lactoscope C4+ con Cheese Application
-----------------------	---------------------------------------

### Accessori:

Codici vari	Diluente Cheese Solver, ecc. (v. Lactoscope C4+)
-------------	--



Distribuzione esclusiva italiana

## Analizzatore FT-IR per latte, siero, creme, yogurt, ecc. – FTIR Advanced

Lactoscope FTIR Advanced è il nuovo analizzatore ad infrarossi in trasformata di Fourier. Consente l'analisi rapida di prodotti lattiero-caseari liquidi come latte, sieri, creme, yogurt bianco, ma anche di formaggi mediante l'uso degli apparecchi accessori forniti nell'opzione Cheese Application. Lo strumento consente di eseguire la determinazione di parametri non analizzabili dai comuni strumenti ad infrarossi come ad esempio la caseina, il calcolo dell'azoto non proteico (NPN, calcolo del contenuto di urea), il pH, gli acidi grassi liberi, l'acido citrico e molti altri ancora.

### Caratteristiche tecniche:

- ✦ Analisi immediate di latte e derivati
- ✦ Determinazioni multiparametriche su tutti i campioni
- ✦ Ripetibilità e accuratezza ai massimi livelli
- ✦ Software avanzato e di facile utilizzo, con protocollo GLP
- ✦ Concezione modulare: interventi di manutenzione più rapidi
- ✦ Nuova modalità di calibrazione semplificata
- ✦ Interferometro libero da derive, brevettato
- ✦ Velocità di analisi: 80 – 120 campioni/ora
- ✦ Ripetibilità in generale: CV% ≤0,25%
- ✦ Accuratezza: CV% ≤1% (su latte vaccino di massa)
- ✦ Auto-azzeramento, auto-pulizia e pre-riscaldamento automatico dei campioni
- ✦ Pompa aspirante per campioni ad alta viscosità, con sensore di campione
- ✦ Capacità di memorizzare/modificare illimitate curve di calibrazione
- ✦ Parametri d'analisi: grasso, proteine, carboidrati, solidi, SNF, pH, acidi grassi liberi, acido citrico, NPN/urea calcolata, caseina, densità, screening del punto crioscopico, proteine reali, ecc.
- ✦ Analisi dei formaggi in pochi minuti mediante l'accessorio "Opzione-formaggi" composto da curve-base e set di accessori per il pre-trattamento dei campioni
- ✦ Volume e temperatura del campione: 10 mL (circa 100 g di formaggio); da 2°C a 50°C
- ✦ Spazio consigliato: 2,5 x 1 m. - Peso: 86 Kg.



Distribuzione esclusiva italiana

Cod. nr. LS160FT Lactoscope FTIR Advanced

### Accessori:

Codici vari Lettore di codice a barre, gruppo di continuità, ecc.

## Analizzatore FT-IR per latticini/formaggi - Lactoscope FTIR Adv. con Cheese App.

LactoScope FTIR Advanced può essere corredato di un set di accessori per la preparazione dei campioni di formaggio, che sono così resi stabilmente liquidi in soli 3 minuti ed analizzabili dal LactoScope FTIR. I campioni di formaggio possono spaziare dai molli ai duri e molto stagionati, crosta compresa. Lactoscope FTIR Advanced fornirà i risultati tenendo conto del fattore di diluizione apportato. Insieme al set di accessori per i formaggi, lo strumento viene corredato con tutte le curve di calibrazione.

### Caratteristiche tecniche:

- ✦ Analisi nei formaggi di grasso, proteine, grasso/solidi tot., calcolo dell'azoto non proteico (NPN, calcolo del contenuto di urea), pH, sali, acido citrico, ecc.
- ✦ Altre caratteristiche: come Lactoscope FTIR Advanced e come Cheese Application del Lactoscope C4+



Cod. nr. LA00090061CA Lactoscope FTIR Adv. con Cheese Application

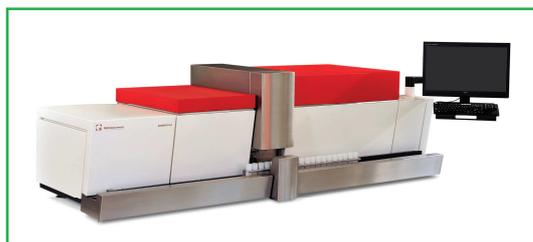
### Accessori:

Codici vari Diluente Cheese Solver, ecc. (v. Lactoscope C4+)

Distribuzione esclusiva italiana

## Unità combinata contacellule somatiche + FT-IR – CombiScope FTIR 600/300

I nuovissimi CombiScope FTIR 600/300 sono strumenti combinati disponibili nelle due versioni Alte Prestazioni (HP) e Prestazioni Controllate (CP), in grado di offrire la più alta velocità di analisi attualmente disponibile per latte di tutte le specie. Il sistema consiste di due analizzatori automatici di nuova realizzazione: il Lactoscope FTIR 600/300 per la misura dei parametri chimici e il Somascope LFC 600/300 per la conta delle cellule somatiche nel latte crudo. Il CombiScope FTIR 600/300 è disponibile nelle versioni a 600 o 300 campioni/ora. Il modulo Lactoscope FTIR si basa sulla più recente tecnologia ad infrarossi in trasformata di Fourier, mentre il Somascope LFC si basa sulla citometria a flusso con LED: l'unione di questi due innovativi analizzatori consente il raggiungimento di nuovi standard di accuratezza, velocità, facilità d'uso e bassi costi di gestione. I singoli moduli sono anche ordinabili separatamente.



### Caratteristiche tecniche:

- ✦ In perfetto accordo agli standard IDF-ISO per l'analisi dei componenti chimici e delle cellule somatiche del latte
- ✦ Standard di riferimento: IDF 148-2, ISO 13366-2, IDF 141C, AOAC 972.16, direttive EMC 2004/108/EC e 2006/95/EC
- ✦ Utilizzabile con tutti i tipi di latte, con o senza conservanti
- ✦ 2 versioni disponibili con diverse produttività: 600 campioni/ora e 300 campioni/ora
- ✦ Nuove unità strumentali Lactoscope FTIR 600/300 e Somascope LFC 600/300
- ✦ Contatore di cellule somatiche con lampada LED e doppio detector della misura eseguita in citometria a flusso
- ✦ Meccanismo rotazionale di scansione FTIR garantito a vita e senza manutenzione
- ✦ Auto-campionatore lineare con sensori di livello e temperatura senza contatto con i campioni
- ✦ Sistemi integrati di controllo e diagnosi per la soluzione automatica dei problemi
- ✦ Versione CP dotata di sensori di densità e qualità del campione prelevato e camera CCD integrata per la visualizzazione del campione nella cella a flusso, con sistema di gestione automatico degli allarmi da essi derivati e delle azioni correttive conseguenti
- ✦ Ripetibilità e accuratezza dei risultati ai massimi livelli
- ✦ Utilizzo di reagenti non tossici, economici e a lunga scadenza
- ✦ Bassi costi d'esercizio e affidabilità garantita
- ✦ Interfaccia operativa: touch screen, tastiera e mouse
- ✦ Volume di campione prelevato: 8 mL, programmabile tra 5 e 10 mL
- ✦ Fornito completo di PC con software CombiScope, start-up kit, tutte le calibrazioni disponibili e conosciute tra cui: grasso, proteine, proteine reali, caseina, azoto non proteico, lattosio, solidi, solidi non grassi (SNF), NPN/Urea calcolata, acidi grassi liberi, acido citrico, pacchetto di screening delle adulterazioni, pacchetto qualità, profilo degli acidi grassi con misura dei singoli acidi, ecc.
- ✦ Dimensioni e peso: 230x80x70 (lpxh) cm, 330 Kg.
- ✦ Potenza assorbita: 750 W, 1.200 VA max. - Classe IP: IP22

Distribuzione  
esclusiva  
italiana

Cod. nr. CA00090080	CombiScope FTIR 300 High Performance
Cod. nr. CA00090070	CombiScope FTIR 600 High Performance
Cod. nr. CA00090080_CP	CombiScope FTIR 300 Controlled Performance
Cod. nr. CA00090070_CP	CombiScope FTIR 600 Controlled Performance
Cod. nr. CA00090090	LactoScope FTIR 600 High Performance
Cod. nr. CA00090100	LactoScope FTIR 300 High Performance
Cod. nr. CA00090150	SomaScope LFC 600 High Performance
Cod. nr. CA00090160	SomaScope LFC 300 High Performance

### Accessori:

Cod. nr. GA00090195	Lettore automatico di codici a barre
Cod. nr. WASTE_SEP	Separatore/raccogliatore differenziato dello scarico
Codici vari	Rack porta-campioni personalizzati, screening del punto crioscopico, ecc.
Codici vari	Altri accessori e consumabili