

Powder Testing: Milk Powder and Soluble Coffee

Analyse de poudres: Lait en poudre Café soluble

Determination of Solubility Index

Dosage de l'indice de solubilité

09.0010

Centrifuge Tubes GERBER for Solubility Test
0-50 ml graduated. Ø 24x190 mm. Fitting cups for butyrometers on Gerber centrifuges.

Tubes de centrifugeuse GERBER pour la détermination de la solubilité
0-50 ml gradués. Ø 24x190 mm. S'adaptant aux plateaux de centrifugeuse pour butyromètres Gerber

09.0011 330401

Centrifuge Tubes ADPI for Solubility Test
0-20-50 ml graduated. Ø 30x135 mm. According ADPI and IDF standards.

Tubes de centrifugeuse ADPI pour la détermination de la solubilité
gradués 0-20-50 ml. Ø 30x135 mm. Selon normes ADPI et IDF

Centrifuge
for appropriate models see page 103-11-12

Centrifugeuse
Modèles appropriés voir page 103-11-12

Siphon Fittings
with suction tube and stopper

Siphon
avec tube d'aspiration et de décharge et bouchon adéquat

09.0020

for centrifuge tubes Gerber

pour tubes de centrifugeuse Gerber

09.0021

for centrifuge tubes ADPI

pour tubes de centrifugeuse ADPI

60.1055

Defoaming Agent
Bottle of 100 ml

Agent anti-mousse
Flacon de 100 ml

Solumixer

Reproducible solubility index results can only be expected with an appropriate mixer. The Solumixer meets the ADPI, IDF and DLG standards. It has been re-designed for safer and easier use. It is rugged, stands firmly on the bench and is fast to clean. Complete with container. 115 or 230 V/ 50/ 60 Hz (specify with order).

Solumixer

Des résultats reproductibles de l'indice de solubilité ne peuvent être obtenus qu'avec un broyeur approprié. Le Solumixer respecte les normes de la FIL, ADPI et DLG. Il a été mis au point pour le rendre plus sûr et plus simple. Il est solide, repose bien sur la table et est facile à nettoyer. Complet avec récipient, 115 or 230 V/ 50/60 Hz (à spécifier avec la commande).

09.0040 909901

Solumixer Universal
with digital display of speed.
Fixed and variable program:
Fixed program: 3600 rpm, 90 sec. (for solubility)
Variable program: speed 0-3600 rpm, timer 0-9 minutes (universal application)

Solumixer Universel
avec affichage digital de la vitesse.
Programme fixe et variable:
Programme fixe: 3600 tpm/90 secondes (pour solubilité)
Programme variable: vitesse 0-3600 tpm, minuterie 0-9 minutes (applications universelles)

09.0041

Solumixer Standard
automatically runs the solubility index program at 3600 rpm. Timer function 90 seconds or continuous run. Without speed counter.

Solumixer Standard
avec fonction fixe pour indice de solubilité 3600 tpm/90 secondes ou à continu. Sans compte-tours.

Spare Parts

Pièces de rechange

09.0051 909902

Glass Jar

Récipient en verre

09.0052 909903

Stirrer Blades

hélice



Powder Testing: Milk Powder and Soluble Coffee

Analyse de poudres: Lait en poudre Café soluble

09.0060 840401 **Sieve for Test Filters**
for reconstituted milk, Ø 100 mm

Tamis pour filtres d'essais
de lait reconstitué, Ø 100 mm

09.0061 840402 **Viewing Stand**
for reconstituted milk, test slides

Support d'observation
pour lames porte-objets du test de
reconstitution

Scorched Particles

Particules brûlées

Filtering Funnel

stainless steel
with screw thread for connection on the
water tap for producing of vacuum which
fastens the filtration.
For filters Ø 32 mm (1 ¼")
These filtering funnels are suitable also for
sediment test and milk samples

Entonnoir à filtrer

en acier inoxydable
Pas de vis pour monter au robinet d'eau,
facilitant ainsi la filtration.
Pour filtres Ø 32 mm (1 ¼")
Ces entonnoirs peuvent également être
utilisés pour des tests de propreté

09.0101 KL 1.25 for Filter cards

KL 1.25 pour cartes filtrantes

09.0102 KA 1.25 for round filters

KA 1.25 pour filtres ronds

09.0110 **Scorched Particles Filter Cards**
as required by ADPI standards for
reconstituted non-fat dry milk, etc. Each
filter bonded to card for individual recor-
dings. Per %o

Cartes filtrantes
pour la détermination de particules brûlées
dans le lait écrémé en poudre reconstitué,
selon ADPI, par %o

09.0111 **Sediment Test Round Filters**
Ø 32 mm (1 ¼"), per %o

Filtres ronds
Ø 32 mm (1 ¼"), par %o

09.0100 **ADPI Comparison Chart**
Scorched Particles Standards for Dry Milk

Tableau de comparaison ADPI
pour particules brûlées



Powder Testing: Milk Powder and Soluble Coffee

Analyse de poudres: Lait en poudre Café soluble

Determination of Jolted Specific Weight

Dosage du poids spécifique tassé

09.0200 913801 **Jolting Volumeter STAV 2003**
for determination of the jolted volume
according to ISO, ASTM and DIN stan-
dards.
With graduated cylinder 250 ml.

Volumètre de tassage STAV 2003
pour la détermination du volume tassé
selon normes ISO, ASTM et DIN.
Eprouvette graduée 250 ml



09.0201 913802 **Spare Glass Cylinder 250 ml**

Eprouvette de rechange 250 ml

09.0210 913803 **Noise Damping Hood**
to jolting volumeter. Case made of wood/
plastic with plexiglass lid.
Dimensions LxWxH 430x450x595 mm

Caisson antibruit
pour volumètre de tassage boîtier en bois/
plastique avec porte en Plexiglass
Dimensions LxTxH 430x450x595 mm

09.0220 853101 **Jolting Volumeter acc. to LI - 00.126**
for determination of specific weight of a
jolted sample. Automatic apparatus.
Rotation speed 25 rpm during 30 seconds.
With measuring cylinder 500 ml made of
stainless steel.

Volumètre de tassage LI - 00.126
pour déterminer le poids spécifique tassé.
Applicable à tous les produits en poudre.
Appareil automatisé. Vitesse de rotation
25 tpm pendant 30 secondes. Avec
réservoir 500 ml en acier inoxydable.



Miscibility and Agglomeration Test

Dosage de la miscibilité et l'agglomération

09.0300 909811 **Miscibility Mixer**
for testing miscibility and agglomeration in
powders and soluble drinks. Automated
apparatus with adjustable speed up to 60
rpm. Timer 0.1 sec. to 999 hours. Complete
with holder for miscibility test tube

Mélangeur de Miscibilité
pour doser la miscibilité et l'agglomération
dans des poudres et boissons instantanées.
Appareil automatisé avec vitesse réglable
jusqu'à 60 tpm. Minuterie 0.1 sec. à 999
heures. Complet avec support pour tube de
miscibilité



09.0303 909805 **Sample Tube**
Ø 52x245 mm, RN 45/40

Tubes
Ø 52x245 mm, NS 45/40



22.0508 800806 **PE Stopper**
RN 45/40

Bouchons en PE
RN 45/40



09.0301 909807 **Stand**
for sample tubes, made of PVC

Support
pour tubes, en PVC

09.0305 909813 **Box**
for the agglomeration test in soluble powder
for beverages (LI 20.013)

Boîte
pour mesurer la résistance et la dureté des
agglomérats dans des boissons instanta-
nées (LI 20.013)

09.0302 851701 **Funnel**
of stainless steel
for miscibility tests Ø 120 x 110 mm

Entonnoir
pour acier inoxydable
pour miscibilité, Ø 120 x 110 mm

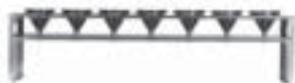


Powder Testing: Milk Powder and Soluble Coffee

Analyse de poudres: Lait en poudre Café soluble

Determination of Flowability in Powders

Dosage de l'aptitude de poudres à s'écouler



09.0400 807301

Flowability Funnels

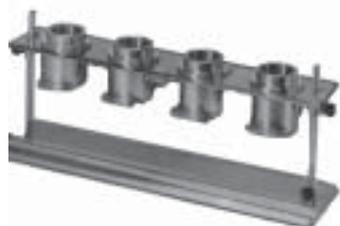
7 funnels made of stainless steel, tubular
Ø 2.5 up to 5 mm
complete with measuring beaker and sieve

Entonnoir

en batterie, 7 entonnoirs en acier inoxydable, Øi de la tige 2.5 à 5 mm, complet avec mesurette et tamis

Determination of Wettability in Powders

Dosage de la mouillabilité des laits en poudre



09.0450 807701

Cylinder Unit LI 08.042

for standard measure of the time, that the powder needs, to absorb deionized water. Complete unit with stand and 4 funnels made of stainless steel.

Batterie de cylindres LI 08.042

pour la mesure standardisée du temps nécessaire à une poudre pour absorber de l'eau déionisée. Ensemble d'un support et 4 cylindres en acier inoxydable.

Angle of Repose

Device for Angle of Repose in powders and granulates

Angle de Talus

pour qualifier la texture de poudres et granules



09.0460 8097801

Standard Version

according to ISO 4324, funnel outlet
Ø 10 mm, for various products

Version standard

selon ISO 4324, écoulement de l'entonnoir
Ø 10 mm, pour produits divers

09.0461 807802

Modified Version

for milk powders with high fat content.
Funnel outlet Ø 12 mm

Version modifiée

pour poudres en lait avec teneurs élevées en m.g. Ecoulement de l'entonnoir
Ø 12 mm

Coffee and Chocolate Testing

Analyses de café et chocolat



09.7001 910401

Coffee Mill Ditting KFA 903
easy to use , continuous adjustment.
Automatic bag holder, with vibrator.
Milling capacity 650g/min,
funnel capacity 500 g.
Dimensions WxDxH 176x196x532 mm

Moulin à café Ditting KFA 903
utilisation simple, réglage fin et progressif
du degré de mouture, retenue automatique
du sac, avec vibreur.
Capacité de mouture moyenne 650 g/min.,
Contenance du récipient 500 g.
Dimensions lpxh 176x196x532 mm

Cutters Magra
for fast quality control of cut dry fruits
through examination of the cut edges

Guillotines Magra
pour contrôle rapide de la qualité de fruits
secs en estimant les deux parties coupées

09.7101 911601

Cutter Magra 12
for 50 almonds or cocoa beans

Guillotines Magra 12
pour 50 amandes ou fèves de cacao



09.7102 911602

Cutter Magra 4
for 100 hazelnuts

Guillotines Magra 4
pour 100 noisette



09.8001 922901

Calymo
Apparatus for the evaluation of the
wettability of freeze-dried coffee.

Calymo
Appareil pour la détermination de la
mouillabilité des cafés lyophilisés

09.8012 923101

Small Drum Roaster Probat G 12
Compact construction with efficient
insulation. Batch size 12 kg.
Capacity 48 kg/h,
dimensions 1550x900x1835 mm,
380 V (or with gas heating)

Petit torréfacteur à tambour Probat G 12
appareil peu encombrant avec isolation
spéciale charge 12 kg. rendement 48 kg/h,
Dimensions: LxPxH 1550x900x1835 mm,
380 V (ou avec chauffage au gaz)

09.8013 923102

Small Drum Roaster Probat G 25
Compact construction with efficient
insulation. Batch size 25 kg.
Capacity 100 kg/h,
dimensions 2050x1200x2310 mm,
gas heating

Petit torréfacteur à tambour Probat G 25
appareil peu encombrant avec isolation
spéciale charge 25 kg. rendement 100 kg/h,
Dimensions: LxPxH 2050x1200x2310 mm,
chauffage au gaz

Coffee Roaster Probat

Torréfacteur à café Probat

09.8021 923202
09.8022 923203
09.8023 923204
09.8024 923205

Model Modèle	Energy Alimentation
PRE- 1-Z	220 V
BRZ2	Gas
BRZ4	Gas
BRZ6	Gas



Coffee and Chocolate Testing

Analyses de café et chocolat



09.8101 950501

Tasting Table Probat Kpn 100-4
for tasting samples of coffee and substitutes, 4 tasting places (LI - 21.601)

Table de dégustation Probat Kpn 100-4
pour essais organoléptiques de café et produits de substitution (LI - 21.601)



09.8111 910601

Cocoa Beans Breaking and Winnower System
Laboratory bench top instrument, made for the sample preparation for fat determination in chocolate production. With:
- cocoa breaker system for raw and roasted beans.
- Winnower for nib separating
Dimensions HxWxL 42x25x50 cm
180 W, 220 V,
Winnower divides the shell of the kernel.
Dimension 50 cm high

Système de concasseur et séparateur Gordon
spécialement conçu pour l'analyse de la matière grasse dans la production de chocolat.
Système complet, se composant de:
- Concasneur qui casse la fève entière, torréfiée ou non
Dimensions HxPxL 42x25x50 cm
180 W, 220 V,
- Séparateur pneumatique, pour séparer les coques des grains
Dimensions: hauteur 50 cm



09.8121 916501

Laser-Granulometer Helos

Granulomètre Laser-Helos



09.8131 905401

Colorimeter Colortest II
for the determination of color and contrast in powdered and granulate products, paste and liquids through monochromatic measuring of the reflection. Display in 200 scale marks. Source of light: Infrared semiconductor laser.
Dimensions WxHxD 180x270x210 mm.

Especially for the determination of the color of coffee.

Analyseur de couleurs Colortest II
pour déterminer les couleurs et les contrastes de produits en poudre, granulés, pâteux et liquides par mesure de la réflexion monochromatique. Affichage en 200 divisions,
Source de lumière: Laser à infrarouge semi-conducteur
Dimensions LxHxP 180x270x210 mm.
Destiné plus particulièrement à la mesure de la couleur des cafés.

09.8141

Tempermeter Exo-therm 7000 T Portable,
for the quality control of chocolate

Tempérmètre Exo-therm 7000 T portable,
pour contrôle de la qualité des chocolats

09.8151 853202

Grindometer FM 2/100
for testing the granularity. 2 Furrows. Range 0-100 mm.
Made of stainless steel

Grindometer FM 2/100
pour déterminer la granularité. 2 rigoles. Gamme de mesure 0-100 mm.
En acier inoxydable

09.8160 923401

Büchi Vapodest 100N
Steam Distillation Unit for testing the flavor of decaffeinated coffee

Büchi Vapodest 100N
Unité à distiller pour analyser le café décaféiné

Whipped cream Test

Analyses de crème fouettée

acc.to DLG and the Swiss manual for foods

selon normes allemandes DLG et le manuel suisse des denrées alimentaires

09.1000 924101

Whipped Cream Tester CT II

measures the whipping time it takes the cream to produce its highest resistance to the motor which powers the paddles plunged into the sample. Instrument is delivered complete with standard accessories, for 230 V, 50 Hz

A cream sample is whipped under exactly defined conditions:

- standardized cup for 100 ml sample
- standardized whipping paddles
- constant speed
- temperature control 5°C (by filling cooling mantle with ice cubes or using external cooling device)

As the stiffness of the cream increases with whipping, the resistance of the motor powering the paddles increases proportionally. Timing runs simultaneously. At the point of highest resistance the instrument stops automatically and blocks the reading of:

- time of analysis in seconds
- highest power consumption of the motor in mA
- sample temperature

Analyseur de crème fouettée CT II

mesure le temps qu'il faut à un échantillon de crème pour atteindre le maximum de consistance lorsqu'il est fouetté ainsi que la résistance du moteur (= fouettage optimal). L'appareil est livré complet avec accessoires standard
Alimentation 230 V 50 Hz.

L'échantillon de crème est fouetté dans des conditions exactement définies:

- Bêcher normalisé pour échantillon de crème de 100 ml
- Batteurs normalisés
- Vitesse constante
- Constance de température 5°C (par remplissage du manteau du bêcher avec de la glace ou par connexion à un réfrigérateur à circulation externe avec manteau thermostatisé)

La consommation de courant du moteur monte avec la consistance de plus en plus grande de la crème fouettée. Le temps est mesuré simultanément. Au point de la plus grande résistance (= fouettage optimal) l'appareil s'arrête automatiquement. Les éléments d'affichage indiquent:

- Durée de l'analyse en secondes
- Consommation de courant maximale en mA
- Température de l'échantillon



09.1010

Cooling Cup

for connection to external cooling device

Bêcher thermostatisé

pour thermostatisation externe des échantillons de crème



51.1000

Recorder

adapted to CT II. Recorder strip 250mm, forward and backward advancement of paper. 12 speeds from 24 cm/min to 1 cm/h. Zero adjustment. Recording with ink or felt tip pen. Complete with standard accessories. 220 V

Enregistreur

pour CT II, largeur de la bande d'enregistrement 250 mm, transport du papier avant/arrière à 12 vitesses d'enregistrement de 24 cm/min. jusqu'à 1 cm/h. Décalage zéro, enregistrement par plume d'encre ou par pointe de feutre, complet avec accessoires standard, 220 V



Whipped cream Test

Analyses de crème fouettée



09.1100

Plunger FT

measures the time it takes a plunger of 30 g and an additional weight of 80 g to penetrate 3 cm into the sample.

Plongeur de constance FT

pour mesurer le temps nécessaire à un plongeur de 30 g (avec un poids supplémentaire de 80g et une géométrie bien définie) pour pénétrer 3 cm de profond dans l'échantillon

Model FT II

Electric device with digital time reading. 220 V

Modèle FT II

chronomètre incorporé avec affichage numérique 220 V



09.1200

Model FT I

mechanical device. Measure of time with separate stop watch (without stop watch)

Modèle FT I

mécanique pour utilisation avec un chronomètre séparé

09.1101

Optional Weight 100 g

optional weight to replace the 80 g standard weight on FTII

Poids de 100 g

pour emploi avec le plongeur FT II (à la place du poids de 80 g)

09.2010

Forming Plate

to produce a 6x6 cm cream cube for testing decantation characteristics.

Moule

pour former un cube de crème fouettée de 6x6 cm pour l'essai de séparation

09.2011

Decantation Sieve

acc.to DIN, 10x10 cm, for decantation test

Tamis

selon DIN, 10x10 cm, pour déterminer le dépôt de sérum

09.2020

Ruler

to measure the increase in volume of whipped cream in the sample cup of the CTII. Scale reading 100-250 ml (0...150% increase in volume).

Jauge

pour déterminer la croissance du volume de la crème fouettée dans le bécher du CT II. Echelle 100-250 ml (correspondant à 0-150% de croissance du volume)

09.2030 831701

Whip for Cream

stainless steel Ø 40x270 mm

Fouet à crème

en acier inoxydable Ø 40x270 mm