

Fiche Technique CryoTouch Astori



Le CryoTouch est un appareil automatique à échantillon pour la détermination rapide de la variation du point cryoscopique du lait causée par l'ajout d'eau, en totale conformité avec la norme de référence internationale **IDF-ISO 5764:2009**.

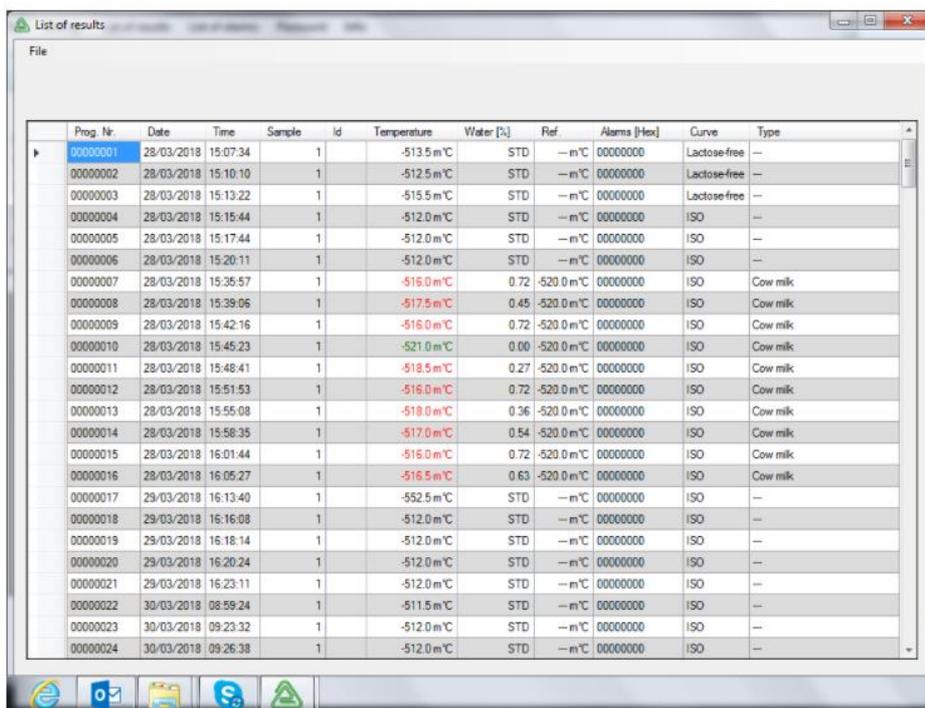
Ce cryoscope de nouvelle génération comprend de nombreuses fonctionnalités utiles que permet la technologie la plus récente : un écran tactile couleur 7", une visualisation en temps réel de la courbe de congélation, une mémoire pour plus de 4 000 résultats, un logiciel PC pour le traitement des données, un Port USB pour télécharger toutes les données sur une clé USB et bien plus encore.

Le CryoTouch permet aux laboratoires laitiers et aux industries laitières d'effectuer des analyses officielles basées sur la méthode de référence ISO. La nouvelle **fonction « sans lactose »** aide les industries laitières à surveiller le processus d'élimination du lactose dans le lait et la crème.

NOUVELLES FONCTIONS, GRANDS AVANTAGES :

- Choix parmi 6 valeurs pour le réglage de la valeur de référence et entre 2 formules différentes pour calculer le pourcentage d'eau ajoutée
- Choix entre 2 modes de lecture : mode plateau selon méthode ISO ou mode temps fixe

- Graphique en temps réel de la température de l'échantillon lors de chaque analyse
- Une identification peut être ajoutée à chaque échantillon
- Lecteur de code-barres en option pour une identification rapide des échantillons (il nécessite un port RS232 supplémentaire à demander lors de la commande)
- Résultats affichés en différentes couleurs pour une identification rapide des anomalies ou des valeurs critiques
- Nouvelle fonction « Lait sans lactose » pour contrôler l'élimination du lactose dans le lait et la crème
- Mémoire stable pour 2 courbes d'étalonnage différentes : Classique et Sans Lactose
- Mémoire jusqu'à 4 000 résultats
- Export facile des résultats des tests sur une clé USB
- Visualisation immédiate des messages d'erreur
- Surveillance en temps réel sur PC ou téléchargement rapide des résultats des tests sur un PC grâce au logiciel de gestion des données CryoSoft Touch



Prog. Nr.	Date	Time	Sample	Id	Temperature	Water [%]	Ref.	Alarms [Hex]	Curve	Type
0000001	28/03/2018	15:07:34		1	-513.5 m°C		STD	-- m°C	00000000	Lactose-free
0000002	28/03/2018	15:10:10		1	-512.5 m°C		STD	-- m°C	00000000	Lactose-free
0000003	28/03/2018	15:13:22		1	-515.5 m°C		STD	-- m°C	00000000	Lactose-free
0000004	28/03/2018	15:15:44		1	-512.0 m°C		STD	-- m°C	00000000	ISO
0000005	28/03/2018	15:17:44		1	-512.0 m°C		STD	-- m°C	00000000	ISO
0000006	28/03/2018	15:20:11		1	-512.0 m°C		STD	-- m°C	00000000	ISO
0000007	28/03/2018	15:35:57		1	-516.0 m°C	0.72	-520.0 m°C	00000000	ISO	Cow milk
0000008	28/03/2018	15:39:06		1	-517.5 m°C	0.45	-520.0 m°C	00000000	ISO	Cow milk
0000009	28/03/2018	15:42:16		1	-516.0 m°C	0.72	-520.0 m°C	00000000	ISO	Cow milk
0000010	28/03/2018	15:45:23		1	-521.0 m°C	0.00	-520.0 m°C	00000000	ISO	Cow milk
0000011	28/03/2018	15:48:41		1	-518.5 m°C	0.27	-520.0 m°C	00000000	ISO	Cow milk
0000012	28/03/2018	15:51:53		1	-516.0 m°C	0.72	-520.0 m°C	00000000	ISO	Cow milk
0000013	28/03/2018	15:55:08		1	-518.0 m°C	0.36	-520.0 m°C	00000000	ISO	Cow milk
0000014	28/03/2018	15:58:35		1	-517.0 m°C	0.54	-520.0 m°C	00000000	ISO	Cow milk
0000015	28/03/2018	16:01:44		1	-516.0 m°C	0.72	-520.0 m°C	00000000	ISO	Cow milk
0000016	28/03/2018	16:05:27		1	-516.5 m°C	0.63	-520.0 m°C	00000000	ISO	Cow milk
0000017	29/03/2018	16:13:40		1	-52.5 m°C		STD	-- m°C	00000000	ISO
0000018	29/03/2018	16:16:08		1	-512.0 m°C		STD	-- m°C	00000000	ISO
0000019	29/03/2018	16:18:14		1	-512.0 m°C		STD	-- m°C	00000000	ISO
0000020	29/03/2018	16:20:24		1	-512.0 m°C		STD	-- m°C	00000000	ISO
0000021	29/03/2018	16:23:11		1	-512.0 m°C		STD	-- m°C	00000000	ISO
0000022	30/03/2018	08:59:24		1	-511.5 m°C		STD	-- m°C	00000000	ISO
0000023	30/03/2018	09:23:32		1	-512.0 m°C		STD	-- m°C	00000000	ISO
0000024	30/03/2018	09:26:38		1	-512.0 m°C		STD	-- m°C	00000000	ISO

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:

Écran tactile couleur 7"

Bain à cellules Peltier contrôlé par le logiciel

Température ambiante de fonctionnement : +5°C à 36°C

Calibrage automatique

Volume d'échantillon : 2 ou 2,5 ml

Durée d'analyse : environ 2 minutes/test

Temps de préchauffage : environ 5 minutes

Résolution : $\pm 0,0005^{\circ}\text{C}$

Reproductibilité (sur lait bovin) : $\pm 0.0025^{\circ}\text{C}$

Port USB pour le téléchargement de données sur une clé USB

2 x ports RS232 pour connecter une imprimante thermique en option et un PC

Un port RS232 supplémentaire peut être ajouté pour connecter un lecteur de codes-barres en option

Puissance absorbée : max. 150 W

Dimensions : 285x485x360 mm (lxpxh, tête baissée)

Poids net : 16,1 kg