

Titration



DL22 F&B

Food & Beverage Analyzer



Tout pour les titrages des aliments et boissons

L'assurance qualité de vos produits

METTLER TOLEDO

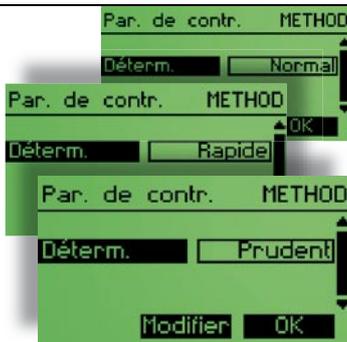
Votre avantage notre offre

6 atouts pour un titreur facile d'emploi

Un instrument spécialement conçu et construit pour votre secteur industriel vous apporte de nombreux avantages : Il inclut tout ce dont vous avez besoin et se passe ce dont vous ne vous servirez jamais. Vos travaux d'analyse quotidiens deviennent ainsi de simples routines.

Du départ en toute facilité...

1. Applications agro-alimentaires prédéfinies



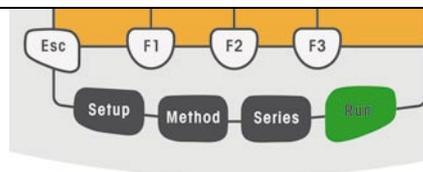
Le DL22 F&B est un titreur spécialisé pour l'industrie agro-alimentaire et l'industrie des boissons. Il comprend les méthodes les plus couramment employées dans ce secteur d'activités, avec des paramètres prédéfinis. Ceci simplifie la tâche considérablement. En ce qui concerne le paramétrage des titrages, trois possibilités prédéfinies sont à votre disposition.

2. Interface intuitive conviviale



En pressant deux fois la touche "Run", vous démarrez la dernière méthode utilisée. Si vous souhaitez accéder à d'autres méthodes, vous pouvez créer des raccourcis en les affectant aux touches de fonction F1 à F3. Les touches à pictogramme facilitent considérablement le travail car elles permettent de réaliser les fonctions manuelles les plus employées (rinçage de la burette, mesure du pH, mise en route de l'agitateur) sur simple pression d'un bouton.

3. Base de données intégrée



La touche "Setup" permet d'accéder à la base de données intégrée au DL22 F&B. Elle permet de définir un nouveau réactif ou un nouveau capteur, de configurer des périphériques (imprimante, balance, ordinateur). Si vous souhaitez sélectionner une méthode proposée dans la liste ou en créer une nouvelle, La touche "Method" vous guide clairement étape par étape. Pour analyser une série d'échantillons avec une même méthode, pressez la touche de fonction "Series".



... jusqu'aux solutions optimisées



6. Rondolino – un automate simple et compact



Passer d'échantillons sophistiqué automatisé, utilisé en combinaison avec le titreur DL22 F&B pour l'automatisation des titrages des produits agro-alimentaires et des boissons. L'installation de Rondolino est extrêmement facile et il se contente d'une surface de 25 x 35 cm, c'est-à-dire qu'il prend nettement moins de place qu'un passer d'échantillons classique. L'analyse de séries comprenant jusqu'à 9 échantillons, mais aussi d'échantillons individuels, est plus rapide, car il suffit de poser le récipient de titrage sur le carrousel. Et, après le titrage, l'électrode plonge automatiquement dans le récipient de conditionnement.

5. Sécurité des résultats à unités prédéfinies



Le DL22 F&B calcule automatiquement les résultats dans les unités prédéfinies. Selon la méthode, METTLER TOLEDO a prédéfini les calculs les plus courants et les unités correspondantes. Les résultats sont enregistrés et peuvent être envoyés sous forme de compte rendu à l'imprimante compacte avec l'imprimante METTLER TOLEDO RS-P42.

4. Travail efficace grâce au clavier similaire à celui d'un téléphone portable



Un clavier similaire à celui d'un téléphone portable facilite les entrées alphanumériques, sans l'encombrement d'un clavier séparé. Nommer un réactif ou une méthode, voire effectuer un titrage manuel n'a jamais été aussi simple. Si le curseur se trouve sur un champ n'acceptant que des chiffres, le clavier passe automatiquement en mode « numérique ». Votre vitesse de travail est ainsi optimisée.

Toute la gamme de titrages pour l'analyse des produits alimentaires et des boissons

...soit la concentration maximale des produits d'oxydation



En vue d'assurer la haute qualité de votre produit fini, utilisez le DL22 F&B pour déterminer le taux d'acides gras libres et l'indice de peroxyde.

Acides gras libres dans les

- chips de pomme de terre
- huiles
- graisses
- beurre, margarine

Indice de peroxyde des

- huiles
- graisses
- beurre, margarine

La détermination du dioxyde de soufre est très importante : ses effets antiseptique et antioxydant ne s'expriment que si la teneur de la fraction libre atteint une certaine valeur...



...mais attention aux maux de tête si la concentration est trop élevée !

- SO₂ du vin

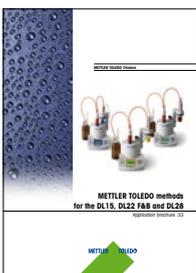


...ou le pouvoir antioxydant améliorant la conservation



Vitamine C des

- jus de fruit, compotes, confitures
- céréales, farines



Brochure d'applications METTLER TOLEDO

Pour obtenir un rapide aperçu de toutes les méthodes spécifiques à votre branche, consultez la brochure d'applications du DL22 F&B. La brochure décrit toutes les méthodes METTLER TOLEDO et explique comment les mettre en oeuvre sur le DL22 F&B. Demandez un exemplaire à votre agence locale METTLER TOLEDO.

Toute la gamme de titrages pour l'analyse des produits alimentaires et des boissons



...le taux de certains sels caractérise le goût de vos produits ...et par la même leur succès!



Teneur en sel (chlorure) dans

- ketchup
- chips de pomme de terre
- cornichons
- mayonnaise
- sauces pour salade
- fromages
- jus de légumes

...la mesure du pH est un paramètre important dans les étapes de production



Mesure du pH des

- jus de fruits
- vin
- lait
- fromages

...la bonne concentration en acides est l'un des nombreux paramètres faciles à déterminer avec le DL22 F&B.



Teneur en acide (milieu aqueux)

- jus de fruits
- vin
- céréales
- sauces pour salade
- boissons non alcoolisées
- condiments

...l'eau potable intervient dans pratiquement tous les procédés

- Dureté totale de l'eau
- TA et TAC de l'eau (basicité/alcalinité)
- pH
- teneur en chlorure



Tutoriel multimédia Titreurs d'entrée de gamme

Un tutoriel multimédia est fourni automatiquement avec le titreur DL22 F&B. La méthodologie d'apprentissage par l'observation vous permet d'apprendre à connaître votre titreur de façon simple et rapide. Des sections interactives combinées à des séquences vidéo vous guident progressivement, du montage de l'instrument à la première analyse.

Fonctions et spécifications

Analyse	Acide/base, précipitation (Cl, Br, ...), redox, complexométrie, photométrie, mesure du pH, ionométrie directe
Méthodes et base de données	Méthodes METTLER TOLEDO prédéfinies Mémoire pour vos propres méthodes Listes pour la sélection de réactifs et de capteurs
Contrôle et mode d'évaluation	Titration à point final (EP) avec ajout dynamique et par incréments du réactif Titration à point d'équivalence (EQP) avec ajout dynamique et par incréments du réactif Paramètres prédéfinis à sélectionner (Rapide, Normal, Prudent pour l'ajout du réactif) Acquisition des valeurs de mesure par l'équilibre ou par incréments de temps Inflexion maximale Formules prédéfinies pour les principaux calculs Statistiques sur 100 échantillons max.
Afficheur et clavier	Courbe «Online» Entrée alphanumérique avec caractères spéciaux, indices et exposants Touches de fonction programmables pour le démarrage rapide de méthodes
Documentation	Compte rendu conforme aux BPL Impression des courbes de titration
Dosage	Burettes interchangeables de 1, 5, 10, 20 mL Résolution de 1/10 000 du volume nominal de la burette Durée de remplissage 20 s
Fonctions auxiliaires	Dosage manuel, agiter, mesure du pH et de la température Accès direct aux résultats, aux comptes rendus et à la configuration
Spécifications techniques	Résolution du signal ± 0.1 mV Plage de potentiel ± 2000 mV

Accessoires

Capteur	Application	Périphériques	Interface Borne
DG115-SC *)	pH, aqueux	Agitateur magnétique	Agitateur
DG111-SC		Agitateur à hélice *)	
DG113-SC	pH, non aqueux	Balances	(RS232-C)
DG116-Solvent		Imprimante RS-P42	
DM140-SC	mV, Redox	Imprimante (PCL3+-Interface)	Centronics
DM141-SC	mV, précipité	Rondolino	TTL-I/O
DM143-SC	mV, voltamétrie μ A, ampérométrie	Appareils Kjeldahl de distillation	
Photrode™ DP5	mV, photométrie		
DT1000	Température en °C, °F, K		

*) Equipement standard

www.mt.com

Pour plus d'informations

Mettler-Toledo AG, Analytical

Sonnenbergstrasse 74
CH-8603 Schwerzenbach
Switzerland

Sous réserve de modifications techniques

© 05/2007 Mettler-Toledo AG
51724416A, Imprimé en Suisse
Marketing Titration