

Roese-Gottlieb

Roese-Gottlieb

04.3220 904601

Extraction Analyzer Mojonnier
for butter fat and solids tests in dairy products

The dairy industry standard (IDF Standard No. 1) for dairy products.
Semi-automatic function means the elimination of a great number of manual mistakes
Results available in only 80 minutes
Simultaneous analysis of up to 8 samples
Hazardous parts made with explosion-proof components

Compact and modern design with electronic controls
(dimensions 1285x850x1750 mm)
digital readings. 3x400 W, 12 A.
Consisting of
- Centrifuge 8 places with explosion-proof motor
- Heating plate 130 °C for 8 tubes
- Vacuum chamber 130 °C
- Cold Chamber with integrated cooling assembly and energy evacuation unit
- Vacuum pump
- Explosion proof to EExE II 2G150°(T3)

Appareil d'extraction selon Mojonnier
pour le dosage de la matière grasse selon Roese-Gottlieb et du résidu sec

Travaille selon la méthode de référence (FIL Standard No. 1) pour produits laitiers. Procédé de travail semi-automatique permet d'éviter un grand nombre d'erreurs et donne les résultats en seulement 80 minutes. Analyse simultanée de jusqu'à 8 échantillons. Les parties exposés sont réalisées en version antidéflagrante

Construction compacte avec commandes électroniques
(Dimensions 1285x850x1750 mm)
instruments à affichage digital.
3x400 W, 12 A. Consistant de
- Centrifugeuse 8 places avec moteur antidéflagrant
- Plaque chauffante 130 °C pour 8 tubes
- Chambre à vide 130 °C
- Chambre à froid avec groupe froid intégré et évacuation d'énergie
- Pompe à vide
- Réalisation antidéflagrante selon EExE II 2G150°(T3)



03.3110

Multipurpose Centrifuge Universal
collectorless single-phase motor (no sparks)
(Description see on page 103-11 ff)

Centrifugeuse polyvalente Universal
avec moteur monophasé sans collecteur
(Description voir page 103-11 ff)

03.3300 905503

Universal Rotor
with 12 swing-out places, without buckets

Toupie universelle
avec 12 places oscillant librement

03.1632

Mojonnier Bucket
with holder, for Mojonnier tubes

Pot Mojonnier
Suspension avec anneaux pour tubes



Extraction Flasks acc. to Mojonnier
Duran glass

Tubes d'extraction selon Mojonnier
en verre Duran

04.3000

04.3001

04.3002

04.30020

124101

Standard
Norme

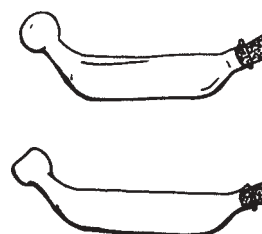
DIN/ISO C
DIN/ISO C
NEST/ISO A
US G3

spherical bulb
forme de la boule

round/ronde
round/ronde
flat/plate

Stopper
Bouchon

cork/liège
RN 19/RN 19
cork/liège



04.30000 800909

04.30001 800910

Cork Stoppers
Ø 14/17x27 for 04.3000, per %
Ø 15/18x27 for 04.3002, per %

Bouchons en liège
Ø 14/17x27 pour 04.3000, par %
Ø 15/18x27 pour 04.3002, par %

Roese-Gottlieb

Roese-Gottlieb



04.3004 852002 **Rack for Mojonnier Flasks**
Polypropylene, for 8 flasks

Support pour tubes Mojonnier
en polypropylène, pour 8 tubes



04.3005 **Extraction Flasks acc. to Roese-Gottlieb**
with cork stopper

Tube d'extraction selon Roese-Gottlieb
avec bouchon en liège

04.3006 **Extraction Flasks acc. to Roese-Gottlieb**
with RN glass stopper

Tube d'extraction selon Roese-Gottlieb
avec bouchon rodé à l'émeri

04.3007 **Siphon Fitting to Roese-Gottlieb Flasks**
with cork stopper

Siphon pour tubes Roese-Gottlieb
avec bouchon en liège

Weighing Pipets

Pipettes coudées à peser

bent

04.3020 303001
04.3021 303002
04.3022 303003

1 ml
2 ml
5 ml

1 ml
2 ml
5 ml



04.3025 852201 **Rack**
for 4 bent pipets

Support
pour 4 pipettes coudées

Aluminum Dishes

Capsules d'évaporation

set of 8 pieces, numbered

jeu de 8 pièces, numérotées

04.3030 809701

Dispenser for Solvents

Distributeur à solvants

complete

complet

04.3040 930101

04.3041 930103 Spare buret 200 ml
04.3042 930104 Spare buret 80 ml
04.3043 930105 Spare buret 20 ml

Burette de rechange 200 ml
Burette de rechange 80 ml
Burette de rechange 20 ml

Connecting Tube FEP

Raccord retractable FEP

04.3044 930106 5.7- 9.4 x 180 mm
04.3045 930107 11.4-14.7 x 32 mm

5.7- 9.4 x 180 mm
11.4-14.7 x 32 mm

Shaking Machine Rototube

Agitateur rotatif Rototube

for 8 Mojonnier flasks, for compressed air

pour 8 tubes Mojonnier, à air comprimé

04.3100 935001



Soxhlet

Soxhlet Extraction

66.1045-011 **Foss Tecator Soxtec HT2**
Extraction unit for rapid, safe and economic fat extraction. Short extraction time, solvent recovery system, standard accessory, without service unit.

66.1046-011 **Soxtec Service Unit**
for heat and air supply for up to 3 HT2. Oilbath complete with all tubing

66.1047-011 914901 **Hydrolyzing Unit 1047**
Integral acid hydrolysis, filtration and washing without sample handling of up to six samples simultaneously. Complete with standard accessories

Foss Tecator Soxtec Avanti
for 6 simultaneous samples. Ex-proof. Samples are weighed into thimbles and inserted in the extraction unit. Heating by integrated heating plate. Extraction procedure in 4 steps: boiling, rinsing, recovery and pre-drying. Closed solvent system with recovery up to 90 %. No exposure or exhaust of solvent vapours

66.2050-001 **Avanti 2050 Auto**
fully automatic extraction, without operator's care

66.2055-001 **Avanti 2055 Manual**
manual extraction

11.36985 **Fat Tester Büchi B-815/B-820**
Basic unit, ready to use, complete with
- extraction unit B 815.
- manual fat determination unit B 820

11.19888 914207 **Hydrolysis Unit Büchi B 411**
with 4 digestion places, for the determination of total fat according to Weillbull-Stoldt. Complete unit, ready to use

11.19775 914201 **Extraction System B 811**
with 4 places for universal extraction of solvents up to 150 °C melting point. For hot and cold extraction, complete unit, ready to use.

Soxhlet

Extraction Soxhlet

Foss Tecator Soxtec HT2
Unité Soxlet pour extraction rapide, sûre et rationnelle de la matière grasse. Complet avec accessoire standard, sans unité de service

Soxtec Unité de service
pour alimentation en chaleur et air de 1 à 3 unités HT2. Avec bain d'huile et tous les tuyaux de raccordement

Unité d'Hydrolyse 1047
Hydrolyse acide et d'extraction intégrale avec filtration et rinçage sans manipulation intermédiaire des échantillons. Traitement simultané de jusqu'à 6 échantillons. Complet avec accessoires standard.

Foss Tecator Soxtec Avanti
pour le dosage de 6 échantillons simultanés. Antidéflagrant. Les échantillons sont pesés dans les cartouches à extraction et posés dans l'appareil. Chauffage par plaque chauffante incorporée. L' extraction à 4 pas: chauffage, rinçage, reflux de solvant (récupération jusqu'à 90 %), pré-séchage. Système fermé, pas de vapeurs de solvants.

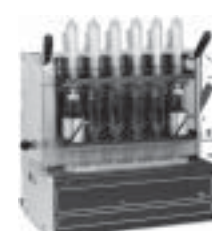
Avanti 2050 Auto
extraction entièrement automatique, sans surveillance opératoire

Avanti 2055 Manuel
extraction manuelle

Analyseur de matière grasse Büchi B-815/B-820
Système de base, prêt à l'emploi, avec
- Unité d'extraction B 815
- Unité de dosage manuelle B 820

Unité d'hydrolyse Büchi B 411
avec 4 places de digestion, pour le dosage de la matière grasse totale selon Weillbull-Stoldt.
Unité complète, prête à l'emploi

Système d'extractions B 811
avec 4 places pour extractions universelles de solvants avec des points de fusion jusqu'à 150°C. Pour extractions chaudes et froides. Unité complète, prête à l'emploi



Protein

Protéine



08.0400

Protein Tester UDY

Complete and accurate protein determination in as little as 20 seconds. No calibration required. AACC, APHA and AOAC approved method. Digital readout. Accuracy 0.02 % protein

Measuring principle: The sample is mixed with Acid Orange 12 dye. The reading on the photometer is directly in % of protein. The flow-through cuvette does not require washing. Sample bottles may be reused without cleaning between samples. This measurement does not require calibration; the dye serves as its own primary standard (unlike the amido black method).

Applications: fresh, recombined, pasteurized, skim milk, whey, yogurt, cheese, cream, cream deserts, milk powder, meat

Standard package with digital reading colorimeter, reagent dispenser. Reagents for approx. 1000 samples

Doseur de protéine UDY

Analyse éprouvée, simple, rapide et sûre; reconnue par AOAC et AAC pour tous les produits laitiers et pour viande. Précision 0.02%. Durée de l'analyse 20 secondes

Principe de la mesure: L'échantillon est mélangé à un colorant (Acid Orange 12) et la coloration proportionnelle à la teneur en protéines dans le colorimètre est lue directement en pourcents de protéines. La solution colorante sert en même temps de standard. Des solutions de référence spéciales ne sont plus nécessaires (contrairement à la méthode Amido-noir)

Application: lait frais, recombéné, pasteurisé, écrémé, lactosérum, yogourt, fromage, crème, crèmes-desserts, lait en poudre, viande

Equipement de base: Equipement complet avec colorimètre digital. Distributeur de réactifs. Accessoires standard pour 1000 essais

08.0450

Reagent Kit for 1000 tests

Jeu de réactifs pour 1000 essais

Foss-Tecator Kjelttec

Automatic routine analyzer according to international standards (ISO, DIN, AOAC). A new generation of instruments focused on accuracy and safety. Automatic steam generator, accurate bellows pumps auto-dumping of sample tubes, complete with liquid containers. 230 V, for sample tubes 100 or 250 ml

Foss-Tecator Kjelttec

Analyseur automatique de routine selon les normes internationales (ISO, DIN, AOAC). Très haute sécurité de travail, pompes de précision, avec générateur de vapeur, vidange automatiques des éprouvettes et pipettage automatique du distillat. Avec réservoirs. 230 V. Pour éprouvettes 100 ou 250 ml



66.2100-001

Kjelttec 2100

Distilling unit with automation of alkali addition and distillation.

Kjelttec 2100

Unité de distillation pré-programmable pour adjonction et distillation alcaline

66.2200-001

Kjelttec 2200

with automatic distilling unit

Kjelttec 2200

avec unité de distillation automatique

66.2300-001

Kjelttec 2300

with automatic distilling and titration unit (colorimetric)

Kjelttec 2300

avec unité de distillation et titration colorimétrique

66.2400-001

Kjelttec 2400

with automatic sampler

Kjelttec 2400

appareil entièrement automatique avec échantillonneur

66.2020-001

Digestor DS 20

Aluminum heating block according to international standard, with temperature control 100...440 °C. For 20 tubes 250 ml

Digesteur DS 20

Bloc de chauffage en aluminium selon les normes internationales, avec thermostatisation réglable 100...440 °C. Pour 20 tubes 250 ml

Other digester models for 12, 40 tubes respectively and 100 or 250 ml

Autres digesteurs livrables pour 12 ou 40 tubes de 100 ou 250 ml



Protein

Protéine

11.26157 927601

Distillation Unit Büchi K 314

with steam generator for deionized or distilled water. Complete with tanks for water and caustic soda. Complete and ready to use.

Dimensions 306x695x320 mm, 230 V, 50-60 Hz, 1800 W

Unité de distillation Büchi K 314

avec générateur de vapeur pour eau déionisée ou distillée. Complète avec réservoirs pour eau et soude caustique, prêt à l'emploi.

Dimensions 306x695x320 mm, 230 V, 50-60 Hz, 1800 W

Digestion Units Büchi

with programmable heating (one control for all places)

Complete with accessories, 230 V, 50-60 Hz

Unité de digestion Büchi

avec chauffage programmable (une commande pour toutes les places)

Complet avec accessoires, 230 V, 50-60 Hz

11.26773 927602

Model K 424

6 places, 1100 W

Modèle K 424

6 places, 1100 W

11.26770 927603

Model K435

12-places, 2200 W

Modèle K435

12 places, 2200 W

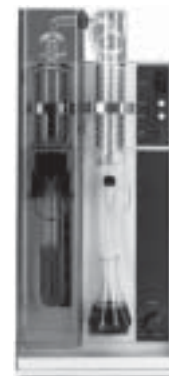
11.26773 927609

Control Unit B 424

for time and energy control of max. 2 digestion units K 435 and Scrubber B 414 complete

Unité de Contrôle B 424

pour commande de temps et d'énergie, pour max. 2 unité de digestion K 435 et Scrubber B 414, complète



IR-NIR Analyzers

Analyseurs IR et NIR



60.905141 931201

FOSS Milko Scan 53

Proven IR filter technique. Easy, fast analysis of milk and cream up to 50 % fat. Capacity 50 samples per hr. Comes complete with factory calibration for fat, protein, solids and lactose

FOSS Milko Scan 53B

Analyseur infrarouge à filtre. Analyse simple et rapide de lait et crème jusqu'à 50 % de m.g. Capacité 50 analyses/h. Etalonnages incorporés, dosage de matière grasse, protéine et résidu sec



60.902700

FOSS Milko Scan FT 120

Versatile analyzer for dairy products. Special FTIR (Fourier-Transform Infrared)-Interferometer combined with well established IR filter technique

FOSS Milko Scan FT 120

Analyseur universel pour produits laitiers. Interféromètre spécial FTIR (Fourier-Transform Infrared), combiné avec les filtres traditionnels et éprouvés

Robust factory calibrations are available for Fat, protein, casein, total solids, lactose, specific sugars, urea, freezing point depression, free fatty acids, total acidity

Etalonnages prêts pour matière grasse, protéine, caséine, résidu sec, lactose, sucres, urée, point de congélation, acide gras libre, acidité totale

NIR Analyzers FOSS NIRSystems

Rapid near-infrared analyzers for solid and semi-solid dairy products, such as butter, cheese. NIR monochromator. Robust factory calibrations provide accurate results for fat, protein, lactose, total solids, fibers, starch etc. within one minute

NIR Analyseur FOSS INFRATEC

Doseur rapide pour produits solides et semi-solides. NIR monochromateur, étalonnages robustes qui assurent des résultats précis de la matière grasse, protéine, lactose, fibres, fibres, amidon etc. en une minute.



60.1255-001

Dairy-Analyzer Infratec 1255

for butter, processed, soft and hard cheese, quark, yogurt etc.

Dairy- Analyser Infratec 1255

pour produits de laiterie, comme beurre, fromage fondu et à pâte dure ou molle, yaourt

67.SY-3650-II

Versatile Food & Beverage Analyzer SY 3650/65

for testing raw materials and finished products, including beverages, dressing, sauces, mayonnaise, peanut butter, baked goods and confectionery

Analyseur universel SY 3650/55

pour analyser des denrées alimentaires et boissons comme matière première ou produits finis, y compris sauces, mayonnaise, biscuits



67.TR-3710-D

Routine Dairy Analyzer TR-3710-D

dedicated for at-line monitoring of dairy powders

Routine Dairy Analyzer TR 3710-D

pour doser en continu des produits laitiers et en particulier poudre en lait

67.SY-4110-E/S

Foss NIRs-Process Analytics System

In-line NIR measurements of dairy products, such as butter, cream and processed cheese, quark, condensed and evaporated milk, whey concentrates

Foss NIRs-Process Analytics System

technique NIR pour analyser en continu des produits laitiers, tels que beurre, fromage à crème et fondu, quark, lait condensé et évaporé, concentrés de petit lait

60.1000100

Foss ProcessScan FT

IR-FT technology for on-line monitoring of fat, protein, lactose, solids and more in milk

Foss ProcessScan FT

technique FT-IR pour analyser en continu matière grasse, protéine, résidus sec dans le lait

11.1010 931401

PerCon Inframatic 8620

NIR analyzer with 20 filters

PerCon Inframatic 8620

appareil NIR avec 20 filtres