



Analytica B2, 311/414
Achema 4.2, B49



Systèmes de contrôle de température de qualité supérieure:
Unistat® - Tango® - Petite Fleur®

La gamme Unistat® de contrôle dynamique de la température permet d'assurer que tout processus dépendant de la température se déroule exactement comme souhaité, sans compromis et avec le maximum de stabilité à tout moment.

- Gamme de température de -120 °C à +425 °C
- Thermorégulation très dynamique
- Précision reproductible pour des applications exigeantes
- Rampes de chauffage et de refroidissement les plus rapides
- Haute capacité de refroidissement de 0.7 à 130 kW
- Large gamme de température sans changement de fluide thermique
- Augmentation du temps d'utilisation du fluide
- Peu encombrant grâce à une conception compacte
- Contrôleur Unistat-Pilot® avec écran tactile de 5.7"
- Multiples fonctions de sécurité et d'alarme

Pour plus d'information, contactez nous au +49 781 9603-0 ou visitez www.huber-online.com.

huber

high precision thermoregulation

Peter Huber Kältemaschinenbau GmbH
Werner-von-Siemens-Strasse 1 • 77656 Offenburg / Germany
Tél. +49 781 9603-0 • Fax +49 781 57211 • www.huber-online.com

SPECORD® PLUS en analyse enzymatique des aliments

Analytik Jena AG - Tél : +49 (0)3641 77-70 – Fax : +49 (0)3641 77-92 79
www.analytik-jena.com - info@analytik-jena.com

Les méthodes enzymatiques présentent des avantages significatifs par rapport aux procédés chimiques pour l'examen de nombreuses substances comme les aliments, les échantillons biologiques et bien d'autres encore. On y a recours dans de nombreux domaines de l'industrie et de la recherche ainsi que dans les contrôles sanitaires.

La mesure du changement dans le spectre UV de coenzymes absorbants lors de l'extinction permet de déterminer par photométrie presque toutes les substances dégradables par les enzymes. C'est pourquoi on a recours aux procédés enzymatiques pour l'évaluation des aliments dans l'industrie alimentaire.

Le spectrophotomètre à double faisceau SPECORD® PLUS permet de déterminer de manière quantitative rapide des composants comme le sucre, les acides et leurs sels, ainsi que les alcools et d'autres substances par la préparation adéquate



des échantillons, y compris à partir de matrices complexes. En combinaison avec un changeur 6, 8 ou 2x8 cuvettes, le SPECORD® PLUS permet l'analyse enzymatique d'un grand nombre d'échantillons à une thermostatisation très précise. Il est possible de contrôler la température dans une plage de -5 °C à +105 °C avec une exactitude de +0,1 °C au moyen d'un régulateur à part. Un capteur de mesure pouvant rester dans la cuvette sert à contrôler directement la température intérieure de la cuvette et garantit la détermination enzymatique à température exacte.

Le logiciel de base WinASPECT PLUS® comprend de nombreux kits de tests enzymatiques et un grand nombre de méthodes enzymatiques ordonnées. Ces méthodes permettent de déterminer chaque substance avec les paramètres de mesure, l'ordre des échantillons et l'évaluation correspondants de manière entièrement automatique. Les analyses enzymatiques avec le SPECORD® PLUS peuvent ainsi être effectuées rapidement et sans longue préparation d'échantillon.

Purelab® Flex : des systèmes inédits alliant confort et performance ELGA LabWater - : www.veoliawatersti.com

Avec la gamme Purelab® Flex, les scientifiques découvrent un confort d'utilisation inédit grâce à un équipement innovant et flexible. Design épuré, équipement compact (10Kg), le Purelab® Flex s'intègre plus facilement à l'environnement des laboratoires.

De nombreuses applications

Purelab® Flex est destiné à toutes les applications générales ou spécialisées des laboratoires de recherche, spécialisés en sciences de la vie, en chimie et biosciences.

La gamme Purelab® Flex se décline en deux catégories:

- Les Flex 1 et 2 simplifient les applications de laboratoire en produisant à partir d'eau pré-purifiée de l'eau de type I, II et III
- Les Flex 3 et 4 possèdent en plus une cuve pour le stockage d'eau d'alimentation. Ils produisent de l'eau ultra pure et de l'eau osmosée (type III) en petites quantités directement à partir d'une eau pré-purifiée ou d'eau potable (eau du robinet).

Plus de confort et de souplesse d'utilisation

Le bras de distribution ergonomique et ajustable du Purelab® Flex autorise un nouveau confort d'utilisation et une approche intuitive.

- Réglable en hauteur : il s'adapte à n'importe quelle taille du conteneur
- Utilisable comme une pipette : l'utilisateur règle le débit de l'appareil en fonction de ses besoins (du goutte à goutte au débit continu). Pour un gain de temps, le pistolet de distribution est également programmable afin de sécuriser cette étape capitale et de libérer l'utilisation de cette tâche.



Un processus modulable, performant et sécurisé

- Grâce à son port USB, l'appareil garantit une traçabilité en conservant les données enregistrées pendant le processus de purification. Ce port rend également possible la modification des paramètres d'utilisation et leur envoi rapide vers l'appareil.
- Pour une eau encore plus pure, le point de distribution peut être équipé d'un système de filtration.
- Avec son écran LCD, le scientifique est informé en temps réel des principaux points de vigilance du processus de purification (résistivité, conductivité, Carbone Organique Total).

Enfin pour aller plus loin dans la pureté de l'eau, Purelab® Flex peut être équipé d'un pack de purification facile à remplacer et d'une lampe UV pour produire une eau ultra pure (photo-oxydation des organiques, réduction du COT, destruction des micro-organismes).