

TOPSELLERS

PRÉLÈVEMENT DE DENRÉES ALIMENTAIRES – Solides et substances en vrac



Voulez-vous savoir ce que vous mangez ?

Vos clients aussi !

L'échantillonnage au sein de la chaîne alimentaire est très important, pourtant les différents scandales montrent que de nombreuses entreprises ne s'en soucient peu.

Notamment, au moment de la livraison des marchandises, il faut procéder à des prélèvements réguliers car chaque produit ne peut être aussi bon que les matières premières à partir desquelles on l'a fabriqué.

Des équipements techniques ultra modernes permettent d'effectuer des analyses de matériau très précises qui ne serviront toutefois à rien si une erreur s'est d'ores et déjà glissée dans l'échantillonnage, erreur qui se reproduit tout au long de l'analyse et donc fausse le résultat.

C'est pourquoi : Sonder, oui – mais bien !

Echantillonneur de zones



Echantillonneur toutes couches, avec tuyau intérieur ouvert, sans chambre séparée, et volume de prélèvement important. Pour un prélèvement toutes couches à travers toutes les couches du produits à échantillonner.
► 25 mm Ø



Echantillonneur Multi équipé de plusieurs compartiments fermés, pour le prélèvement ciblé de plusieurs échantillons à différentes profondeurs prédéfinies.

► 25 mm Ø



Echantillonneur Uno en inox V4A/PTFE équipé d'un compartiment fermé, pour le prélèvement ciblé d'un échantillon à une profondeur prédéfinie.

► 25 mm Ø



Echantillonneur toutes couches

Matériau	Longueur totale cm	Profondeur de plongée mm	Nombre d'ouvertures	Volume chambre ml	Tarif €	Réf.
V4A	55	430	3	70		5316-2055
V4A	85	710	3	130		5316-2085
V4A	150	1355	5	260		5316-2150

Echantillonneur Multi

Matériau	Longueur totale cm	Profondeur de plongée mm	Nombre d'ouvertures	Volume chambre ml	Tarif €	Réf.
V4A	55	430	3	14		5316-3055
V4A	85	710	3	17		5316-3085
V4A	150	1355	5	17		5316-3150
V4A/PTFE	55	430	3	14		5316-0055
V4A/PTFE	85	710	3	17		5316-0085
V4A/PTFE	150	1355	5	17		5316-0150

Echantillonneur Uno

Matériau	Longueur totale cm	Profondeur de plongée mm	Nombre d'ouvertures	Volume chambre ml	Tarif €	Réf.
V4A/PTFE	55	430	1	17		5316-1055
V4A/PTFE	85	710	1	17		5316-1085
V4A/PTFE	150	1355	1	17		5316-1150

Dispositif de purge

Modèle	Matériau	Longueur cm	Tarif €	Rabais de quantité dès	Tarif éche-lonné €	Réf.
Support av. 3 entonnoirs	V2A	100				5317-0030

Tubus

Echantillonneur pour produits en vrac coulants dont le diamètre n'excède pas 1 cm. Il permet par exemple de procéder à l'échantillonnage ciblé de noisettes, de mélanges de thés ou de céréales dans de grands sacs.

- ▶ Egalement pour produits en vrac de granulométrie élevée
- ▶ En inox V4A (1.4404)
- ▶ Forme spéciale de la pointe



Respecte la norme ISTA pour une longueur de grains 10 mm (blé, avoine) et 5 mm (lin, vesce).

Tubus

Longueur cm	Ø mm	Tarif €	Rabais de quantité dès	Tarif échelonné €	Réf.
40	40				5382-0040
80	40				5382-0080

Milky | d'après EN ISO 707

Echantillonneur universel pour poudres et granulés en inox V4A.

À l'origine, conçu pour échantillons de lait en poudre, conformément aux normes DIN et IDF (International Dairy Federation). L'échantillonneur perce les sacs et les boîtes et prélève l'échantillon avec sa tige en forme de demi-coque.



close-it et close-it food & pharma:
Voir page suivante.

Milky

Volume ml	Tarif €	Rabais de quantité dès	Tarif échelonné €	Réf.
150				5321-0300

QuickPicker | collecte rapidement et directement dans le flacon

Le pic pour sacs est spécialement adapté lorsque les produits sont prélevés directement dans des sacs ou des BigBags et remis sans délai dans le flacon d'origine. QuickPicker est d'usage et de nettoyage aisés. En l'absence de rainures et d'arêtes, aucun résidu d'échantillons n'est susceptible de fausser les prélèvements ultérieurs, il est donc idéal pour le contrôle qualité. QuickPicker est livré complet avec deux flacons d'échantillonnage PE de 250 ml et un écouvillon.

- ▶ Profondeur d'introduction 30 cm, Ø 25 mm
- ▶ En inox V4A (1.4404) ou PP transparent, antirayures, stérilisable, peu coûteux
- ▶ Pointe amovible, nettoyage aisé

Respecte la norme ISTA pour une longueur de grains 10 mm (blé, avoine) et 5 mm (lin, vesce).



QuickPicker

Matériau	Profondeur de plongée mm	Longueur totale cm	Volume ml	Tarif €	Rabais de quantité dès	Tarif échelonné €	Réf.
V4A	300	50	75				5322-1300

QualiRod cône/cylindrique

Tarière à main conique, en demi-coque, avec arêtes vives et poignée solide. Idéale pour le prélèvement à des fins de contrôle qualité dans des substances pâteuses (fromages, beurre, argile, glaise, savon, cire etc.).

Tarière creuse cylindrique avec couronne de coupe, permet une insertion aisée dans les substances pâteuses et semi-dures. Les échantillons retirés sont ensuite expulsés à l'aide de la tige fournie. Longueur totale 260 mm. Diamètre intérieur 8 mm, diamètre extérieur 10 mm



- ▶ Inox V2A (1.4301)
- ▶ Stérilisable

QualiRod cône

Profondeur d'alésage mm	Tarif €	Rabais de quantité dès	Tarif échelonné €	Réf.
120				5311-0001
170				5311-0002

QualiRod cylindrique

Profondeur d'alésage mm	Tarif €	Rabais de quantité dès	Tarif échelonné €	Réf.
200				5311-0101



close-it food & pharma

Pour répondre aux besoins divers de nos clients, nous avons aujourd'hui développé close-it food & pharma, une étiquette dont la colle est adaptée au contact alimentaire. La colle dispose de propriétés quasi-similaires à l'original, le modèle close-it éprouvé de Bürkle.

close-it^{tape} food & pharma

Outre les plus des étiquettes de fermeture décollables close-it et close-it food & pharma décollables individuellement, il existe également notre cachet de contrôle éprouvé à plusieurs reprises est maintenant également disponible, présenté sur un rouleau distributeur. Pour un usage universel, nous avons conçu close-it^{tape} en blanc, avec des lignes pré-imprimées.

close-it food & pharma

l x h mm	Couleur	Modèle	Pièce par rouleau	Tarif €	Rabais de quantité dès	Tarif échelonné €	Réf.
95 x 95	rouge	avec impression	500				5303-2017
95 x 95	jaune	avec impression	500				5303-2020
95 x 95	bleu	avec impression	500				5303-2021
95 x 95	vert	avec impression	500				5303-2022
95 x 95	noir	avec impression	500				5303-2023
95 x 95	blanc	sans impression	500				5303-2018
150 x 150	rouge	avec impression	250				5303-3017
150 x 150	jaune	avec impression	250				5303-3020
150 x 150	bleu	avec impression	250				5303-3021
150 x 150	vert	avec impression	250				5303-3022
150 x 150	noir	avec impression	250				5303-3023
150 x 150	blanc	sans impression	250				5303-3018

close-it^{tape} food & pharma

largeur mm	Longueur m	Tarif €	Rabais de quantité dès	Tarif échelonné €	Réf.
95	50				5303-2019
150	50				5303-3019



Pic racleur

Le pic racleur est un préleveur spécial pour les poudres et granulés non coulants. L'échantillon est amené dans le tube intérieur à obturateur à l'aide d'un bord racleur. Grâce aux séparateurs en PTFE coulissants, le tube peut être séparé en plusieurs zones de tailles différentes. Les séparateurs empêchent également un mélange de l'échantillon.

- Pour produits en vrac agglomérants
- Zones variables grâce aux séparateurs PTFE coulissants
- En inox V4A (1.4404) et PTFE



Pic racleur					
Ø mm	Longueur mm	Tarif €	Réf.		
25	1000		5351-1000		

FoodScoop

Pelle à main très stable pour différentes applications, spécialement adapté au secteur de l'alimentaire. Raccord sans soudure entre la pelle et la poignée creuse, sans rainures ni bords. Surface particulièrement lisse, polie haute brillance.

- Modèle extra-stable
- Inox V2A (1.4301)
- Avec oeillet de fixation pratique



FoodScoop

Contenance ml	Longueur totale mm	L x l mm	Tarif €	Rabais de quantité dès	Tarif échelonné €	Réf.
100	215	120 x 60				5371-0100
200	230	140 x 75				5371-0200
250	245	155 x 85				5371-0250
350	290	180 x 100				5371-0350
500	350	220 x 130				5371-0500

Préleveur pour citerne

Lorsque les produits en vrac sont transportés sur de longues distances (en PL, train), ils ont tendance à se mélanger.

Un prélèvement uniquement sur la surface a donc pour conséquence des résultats erronés. Le préleveur pour citerne permet de prélever des échantillons représentatifs de toutes les

couches de la citerne. Avec son diamètre de 90 mm, le préleveur pour citerne s'adapte à toutes les ouvertures courantes.

- En inox V2A (1.4301) ou en aluminium



Préleveur pour citerne

Matériau	Longueur totale cm	Ø spirale mm	Ø chambre mm	Volume ml	Tarif €	Réf.
Aluminium	150	90	40	400		5301-1000
V2A	150	90	40	400		5301-2000

SiloPicker

Le préleveur SiloPicker est idéal pour le prélèvement d'échantillons de produits en vrac sur des citernes. Les rallonges permettent de recueillir des échantillons à des profondeurs pouvant atteindre 3,5 m. La profondeur d'introduction dépend de la densité du produit en vrac.

- Inox V4A (1.4404)

1. Insérer SiloPicker dans les produits en vrac, le clapet d'obturation ferme alors automatiquement le récipient collecteur.
2. Lorsque la profondeur souhaitée est atteinte, le clapet d'obturation s'ouvre et le récipient se remplit.
3. Retirer SiloPicker et vider le récipient collecteur.



SiloPicker

Volume chambre ml	Ø chambre mm	Longueur cm	Tarif €	Réf.
100	46	100		5340-1100

Tarière à glace | pour les produits congelés et semi-solides

Préleveur pour produits surgelés dans l'industrie alimentaire, ainsi que pour substances semi-dures. La tarière creuse, très robuste, permet une insertion rapide dans le produit à échantillonner grâce à sa couronne de découpe acérée. Un échantillon cylindrique (prélèvement transversal) peut être prélevé, d'une longueur de 20 cm maxi.

Tarière à glace, composée de trois éléments : Tarière, tête de perçage pour le prélèvement en foreuses classiques, tige permettant d'expulser l'échantillon de la tête de découpe.

- Inox V4A (1.4404)
- Stérilisable
- Profondeur de perçage 20 cm



Tarière à glace

Ø intérieur mm	Ø extérieur mm	Profondeur d'alésage mm	Tarif €	Réf.
① 16	21	200		5323-0200
② 50	54	200		5323-2010

BeefSteaker | selon HACCP

Préleveur de viande pour le prélèvement bactériologique en surface de carcasses en abattoirs, boucheries (bovin, porcin, ovin, caprin et cheval). Le BeefSteaker découpe un échantillon rond de 25 mm de la surface de la carcasse. La lame en inox (1.4404) permet une découpe aisée des échantillons.

Le BeefSteaker peut être stérilisé à la vapeur ou par flambage. Un trou dans la couronne empêche une compression d'air et permet d'extraire l'échantillon.



Le BeefSteaker est également employé pour d'autres types de prélèvement (histologie, médecine, alimentaire, fromagerie, agriculture).



BeefSteaker

Ø mm	Tarif €	Réf.
25		5388-1000