



Hamry 3567, 58001 Havlíčkův Brod, Czech Republic.

tel + 420 569 433 620

1-cube@1-cube.com

www.1-cube.com

Saturateur de laboratoire - LSN 2

Application :

Il s'agit d'un appareil de laboratoire conçu pour la carbonatation automatique de boissons dans des bouteilles en verre, des bouteilles en PET et des canettes. L'appareil permet de carbonater des échantillons de boissons avec une teneur en dioxyde de carbone précisément définie. Grâce à la possibilité de régler une large gamme de niveaux de carbonatation, il permet de vérifier rapidement, dans des conditions de laboratoire, le niveau de saturation auquel la boisson atteint des propriétés sensorielles optimales. Sur la base de ces résultats, le niveau de carbonatation peut ensuite être réglé de manière appropriée sur la ligne de production.

Fonctionnement :

L'opérateur place la bouteille dans le support de l'appareil et sélectionne dans le menu le type de boisson à gazéifier (bière, radler, vin, eau, ...), le niveau de saturation requis, le type de bouteille, le volume de la bouteille et le volume de la boisson. En fonction du type de boisson sélectionné, l'appareil règle automatiquement la vitesse de gazéification optimale, qui peut être ajustée manuellement pendant le processus si nécessaire.

L'opérateur appuie ensuite sur le bouton ON. L'appareil, dans un premier temps, mesure le volume d'espace libre dans la bouteille, puis commence à carbonater automatiquement la boisson jusqu'au niveau de saturation réglé. La carbonatation s'effectue à l'aide d'une aiguille, dans laquelle le CO₂ est dosé avec précision par une pompe. Le CO₂ non dissous est renvoyé par la pompe dans la boisson jusqu'à ce qu'il soit complètement dissous.

Si de la mousse se forme dans le goulot de la bouteille pendant la carbonatation, l'appareil interrompt automatiquement le processus, attend que la mousse se dissipe, puis réduit automatiquement la vitesse de carbonatation. Une fois le niveau de saturation requis atteint, le processus est terminé, ce qui est signalé à l'opérateur à la fois par un signal sonore et par un message texte sur l'écran. L'opérateur retire alors la bouteille du support de l'appareil.

Paramètres techniques :

Paramètre	Gamme / Valeur
Plage de saturation	0 à 10 g/l
Précision de saturation	0,1 g/l
Pression maximum de carbonatation	550 kPa
Affichage	LCD, 4 × 20 caractères
Dimensions max. bouteille	∅ 100 mm, hauteur 380 mm
Tailles de canettes	0,25 l, 0,3 l, 0,5 l, 8 oz, 12 oz, 16 oz
Alimentation électrique	230V/50Hz 2,5A
Interface	RS232/USB
Dimensions (P × L × H)	410 x 510 x 570 mm
Poids	20 kg



Livraison :

- Saturateur LSN2
- Support bouteille/canette
- Adaptateur et aiguille de carbonatation pour une taille de bouteille
- Protection pour bouteilles en verre
- Manuel

Accessoires (optionnels):

- Adaptateur et aiguille de carbonatation pour une taille de bouteille supplémentaire
- Adaptateur pour bouteilles en PET
- Adaptateur pour canettes

Avantages :

- Possibilité d'utiliser différentes tailles de bouteilles en verre, bouteilles en PET et canettes
- Fonctionnement entièrement automatique
- Haute précision et étalonnable : idéal pour les laboratoires disposant d'un système qualité ISO 9001/9002
- Haute reproductibilité des résultats
- Résultats précis quelle que soit la température de l'échantillon
- Réduction de la formation de mousse dans la bouteille
- Faible maintenance
- Nettoyage automatique de l'aiguille de carbonatation
- Mesure automatique de l'espace libre dans la bouteille

FAQ:

Une bouteille de CO₂ et un régulateur de pression sont-ils inclus dans la livraison ?

Non, ni la bouteille de CO₂ ni le détendeur ne sont inclus.

Est-il nécessaire d'acheter un adaptateur et une aiguille de carbonatation pour une bouteille d'une taille différente ?

Oui, pour chaque type de bouteille supplémentaire présentant des dimensions différentes, il est nécessaire d'acheter un adaptateur et une aiguille de carbonatation correspondants.

Que faire en cas de formation excessive de mousse pendant la carbonatation ?

Si une mousse excessive se forme, le saturateur interrompt automatiquement la carbonatation jusqu'à ce que la mousse disparaisse. Une fois la mousse réduite, la carbonatation reprend. L'opérateur peut également réduire la vitesse de carbonatation pendant le processus afin de limiter la formation de mousse.

Qu'est-ce qui a le plus d'effet sur la vitesse de carbonatation ?

Le type de boisson a le plus grand effet sur la vitesse de carbonatation. La bière se carbonate le plus lentement, suivie par les radlers et le vin, tandis que l'eau se carbonate le plus rapidement. La température de la boisson influe également sur la vitesse : plus la température est basse, plus la carbonatation est rapide.

Quelles informations sont nécessaires pour commander l'appareil ?

Avant la production, nous devons connaître les dimensions des bouteilles ou des canettes afin de pouvoir fabriquer les adaptateurs et les aiguilles de carbonatation appropriés.