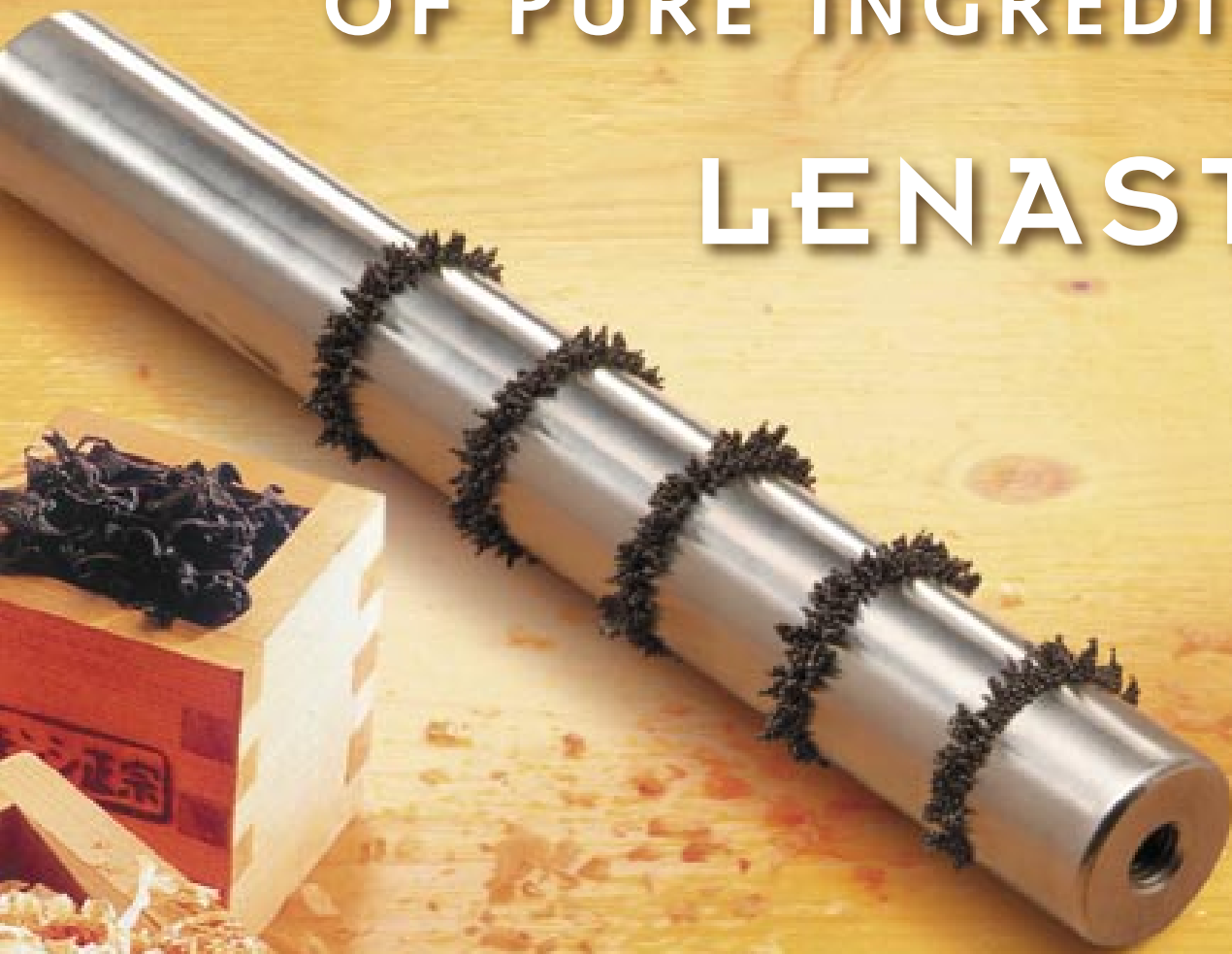


DETECT THE ESSENCE  
OF PURE INGREDIENTS

LENASTAR



## LES CRITÈRES DE QUALITÉ JAPONAIS À PRÉSENT DISPONIBLES EN EUROPE



Le LenaStar est un séparateur de métaux d'avant-garde, conçu et fabriqué par Goudsmit Magnetic Systems SA en collaboration avec son partenaire japonais.

Le LenaStar débarrasse, en 2 étapes, tous les produits alimentaires de leurs polluants métalliques (dont également les cailloux, la boue, les déjections d'insectes) et fait de la sécurité alimentaire une réalité jusque dans les moindres détails. Les exigences de qualité contraignantes, en vigueur au Japon, assurent la mise en œuvre de critères élevés en matière de précision de détection. Une cinquantaine d'entreprises japonaises de renom, parmi lesquelles Fuji Foods, Nissin Foods, Twinings (Lipton tea, Unilever et Kellogs), ont déjà choisi le LenaStar. Ces critères de qualité japonais sont à présent accessibles à tout un chacun en Europe !

### CARACTÉRISTIQUES :

- Changement de bande de convoyage inutile; économie de temps et d'argent
- Mise en œuvre et entretien faciles
- Se nettoie entièrement à l'eau ou à la vapeur (fabrication étanche)
- La poussière des produits n'adhère pas à la surface
- Modèle compact, facile à intégrer à une installation existante

Modèle	Largeur utile (enveloppe)	L	I	H
NB * LNS503-300	300	826	1064	1225
NB * LNS503-400	400	826	1164	1225
NB * LNS503-500	500	826	1264	1225
NB * LNS503-600	600	826	1364	1225

## DETECT THE ESSENCE OF PURE INGREDIENTS LENASTAR

### APPLICATION :

Le LenaStar permet d'éliminer les additifs, produits chimiques et pigments, non seulement magnétiques, mais aussi paramagnétiques, ainsi que les particules métalliques des ingrédients alimentaires. Les produits secs granulaires, tels les légumes, les soupes, les semences, les pâtes, les épices, les noix ou le thé, peuvent également être débarrassés des petits cailloux, de la boue ou des déjections d'animaux, qu'ils contiennent. Les propriétés paramagnétiques de nombreux revêtements de sol sont la cause de la magnétisation de ces déjections, souvent présentes dans les épices et dans le thé. Seul cet aimant surpuissant permet de montrer que les produits alimentaires sont souillés par ces particules indésirables, que le consommateur avale sans s'en apercevoir.



### FONCTIONNEMENT :

Le LenaStar comporte un séparateur magnétique à gradient élevé (12.000 Gauss) qui, en cours de fabrication, permet d'éliminer les particules magnétiques et paramagnétiques, à partir de 0,25 Mhu, présentes dans les matières premières et les produits finis.

Ensuite, un détecteur de métaux peut prendre en charge les particules non ferromagnétiques (à partir de 0,6 mm), étant donné que la sensibilité n'est plus

freinée par la présence de particules ferromagnétiques. Ces particules non ferromagnétiques traversent un champ de détection à haute fréquence, lequel déclenche un signal commandant une trappe. Cette trappe s'ouvre pendant quelques millisecondes et les impuretés sont éjectées avec une perte minimale de produit, grâce à un piston pneumatique à grande vitesse. Le détecteur est insensible aux perturbations extérieures, telles que des pièces métalliques mobiles, les vibrations des régulateurs de fréquence etc., et s'autocontrôle automatiquement. L'ensemble peut être nettoyé à l'eau.

Ce système en deux étapes (aimant / détecteur de métaux) peut être éventuellement complété par un dispositif à rayons X, qui lors d'une troisième étape, détecte et éjecte les corps étrangers.

