www.td-automatika.ru
sales@td-automatika.ru

Лактан-исп.600-Ультра анализатор качества молока (жир, сухие вещества, СОМО, белок, лактоза, плотность, вода, температура)

ЗАКАЗАТЬ

Анализатор качества молока Лактан-исп.600-Ультра создан на основе НОВЕЙШЕЙ технологии измерения ультразвука, которая позволяет получить наиболее точные и быстрые результаты.
Анализатор Лактан-исп.600-Ультра позволяет ультразвуковым методом без использования химических реактивов измерить 8 параметров качества молока: содержание массовой доли жира, белка, сухих веществ, СОМО, лактозы, плотности и добавленной воды в пробе молока, а также температуру пробы.

Область применения:

- производители молока — крестьянские и фермерские хозяйства, колхозы, селекционные станции, племзаводы, племобъединения;
- переработчики молока — пункты приемки молока, заводы по переработок;
- лаборатории — ветеринарные и научные.

Преимущества:

- скорость анализа всего 40-50 секунд;
- высокая точность и воспроизводимость результатов анализа;
- корпус повышенной прочности (металл);
- вибро-мойка и режим интеллектуальной промывки;
- возможность печати результатов онлайн на термопринтере;
- подключение через USB к компьютеру, работа с данными в программном обеспечении под Windows;
- пробоподготовка.

Градуировки

Анализатор качества молока Лактан-исп.600-Ультра поставляется с тремя градуировками: цельное коровье молоко + 2 продукта на выбор (обрат, сливки, пастеризованное молоко, стерилизованное молоко, козье, восстановленное молоко из СЦМ, восстановленное молоко из СОМ).
По индивидуальной заявке возможны дополнительные градуировки на другие виды молока. В анализаторе могут быть установлены до 4-х градуировок.

Синхронизация с ПК

При желании анализатор можно подключить к компьютеру через usb-порт.
В комплекте с анализатором поставляется диск с резервной копией настроек анализатора и русскоязычным программным обеспечением под Windows.
Программа позволяет:

- получать данные с анализатора в режиме онлайн или из памяти анализатора;
- сохранять результаты измерений на компьютер;
- формировать отчеты и распечатывать их;
- проверить обслуживание прибора и частоту произведенных промывок (для контроля лаборанта);
- создавать собственные градуировки на не стандартные молочные продукты (смеси и другое).

Распечатка результатов

Анализатор Лактан-исп.600-Ультра имеет возможность подключения к портативному принтеру «MPrint" G58» (заказывается отдельно). Печать результатов измерений, даты и времени происходит онлайн сразу после окончания измерения на термоленту (без подключения к компьютеру).

Технические характеристики

Наименование	Значение
Определяемые параметры	жир, белок, сухие вещества, СОМО, лактоза, плотность, добавленная вода, температура пробы
Время измерения	40...50 с
Виды молока	3 калибровки: цельное коровье молоко + 2 продукта на выбор (обрат, сливки, пастеризованное молоко, стерилизованное молоко, козье, восстановленное молоко из СЦМ, восстановленное молоко из СОМ)

Пробоподготовка молока	молоко от 5°С, автоматическая пробоподготовка
Промывка	автоматическая, интеллектуальная
Подключение к компьютеру	через USB-порт, программное обеспечение под Windows
Подключение к портативному принтеру	есть
Габаритные размеры (ШхГхВ)	130х230х190 мм
Масса, не более	2,2 кг

Измеряемые параметры

Параметры качества молока	**Диапазоны измерений массовой доли**	**Пределы допускаемой абсолютной погрешности измерений массовой доли**
Массовая доля жира	0,1...5%	±0,13%
	5...10%	±0,2%
Массовая доля сухих веществ	7...20%	±0,4%
Массовая доля белка	1,5...3,9%	±0,12%
Массовая доля СОМО*	6...12%	±0,2%
Массовая доля плотности*	1000...1040 кг/м^3	±0,3%
Массовая доля лактозы*	0...25%	±0,06%
Массовая доля добавленной воды*	0...100%	±1%
Температура	+5...+45°С	±1%
Степень гомогенизации**	0...100	

*Расчетные параметры.
**По дополнительному заказу.
СОМО (сухой молочный обезжиренный остаток) = сухие вещества – жир.

Аксессуары:

- Лабораторный термостат-редуктазник «ЛТР-24»;
- Набор моющих средств (400 г) (для анализаторов «Лактан»);
- Аттестованная проба с содержанием жира 1%, 3% или 5% (200 мл);
- Чековый принтер «MPrint» G-58 (для анализаторов «Лактан»).