



Клевер-2М анализатор молока



Предназначен для измерения массовой доли жира, белка, лактозы, минеральных солей (зола) и плотности в молоке и молочных продуктах в соответствии с методикой выполнения измерений, аттестованной в установленном порядке.

Дополнительно анализатор измеряет или рассчитывает на основании измеренных данных массовую долю сухого молочного остатка, обезжиренного молочного остатка, степень гомогенизации и точку замерзания молока, а также индицирует температуру пробы и рассчитанное количество добавленной воды.

Представляет собой переносной настольный прибор, который состоит из емкости для нагрева образца, источника ультразвуковых колебаний, приемника, усилителя, микропроцессорного блока регистрации и обработки данных, жидкокристаллического дисплея. Имеется выход для подключения компьютера. Работой анализатора управляет микропроцессор. Индикация результатов измерений производится в цифровой форме с дискретностью отсчета 0,01 %.

При работе в полевых условиях, для подключения к бортовой сети автомобиля, необходим источник питания с дополнительным стабилизатором напряжения, который можно приобрести по отдельному заказу.

Технические характеристики

Наименование параметра	Значение	Единица измерения
Время непрерывной работы прибора	12	ч
Высота прибора в рабочем положении	290	мм
Габаритные размеры	257x132x108	мм
Масса	1	кг
Средний срок службы	5	лет
Запоминание результатов	100	измерений
Режим 1		
Время измерения	3,5	мин
Объем анализируемой пробы	20	см ³
Диапазон измерения		
— Массовой доли жира	0...20	%
— Массовой доли СОМО	3...15	%
— Массовой доли лактозы	расчёт	
— Массовой доли белка	0,15...6	%
— Массовой доли минеральных солей	расчёт	
— Плотности	1000...1050	кг/м ³
— Массовой доли СМО	расчёт	
— Степени гомогенизации	0...100	%
— Точки замерзания	-1...-0,1	°С
— Массовой доли добавленной воды	3...70	%
— Температуры	+5...+35	°С
Погрешность измерения		
— Массовой доли жира	±0,06	%
— Массовой доли СОМО	±0,15	%



— Массовой доли белка	$\pm 0,15$	%
— Плотности	$\pm 0,3$	кг/м ³
Режим 2		
Время измерения	5,5	мин
Объём анализируемой пробы	200	см ³
Диапазон измерения		
— Массовой доли жира	1,5...5,5	%
— Массовой доли СОМО	6...15	%
— Массовой доли лактозы	3,5...5	%
— Массовой доли белка	2...5	%
— Массовой доли минеральных солей	0,5...1,5	%
— Плотности	1000...1050	кг/м ³
— Массовой доли СМО	расчёт	
— Степени гомогенизации	0...100	%
— Точки замерзания	-0,8...-0,4	°С
— Массовой доли добавленной воды	3...70	%
— Температуры	+5...+35	°С
Погрешность измерения		
— Массовой доли СОМО	$\pm 0,15$	%
— Массовой доли белка	$\pm 0,06$	%
— Массовой доли лактозы	$\pm 0,06$	%
— Массовой доли минеральных солей	$\pm 0,02$	%
— Массовой доли жира	$\pm 0,06$	%
— Точки замерзания	$\pm 0,008$	°С
— Плотности	$\pm 0,3$	кг/м ³
Напряжение питания		
— Сети частотой 50Гц	187...242	В
— Источника постоянного тока	10...15	В
Дисплей		
— Отображение параметров	одновременно	
— Тип	жидкокристаллический	