



ЗАКАЗАТЬ

Анализатор качества молока Лактан-1-4М (с функцией пробоподготовки) является усовершенствованным анализатором качества молока, обеспечивающим высокую производительность и удобство при проведении анализа.

Помимо определения массовой доли белка, жира, добавленной воды, СОМО и плотности анализатор качества молока Лактан-1-4М обладает возможностью определения точки замерзания в пробе молока.

Анализатор качества молока Лактан-1-4М имеет удобную систему промывки благодаря встроенному перистальтическому насосу.

Высокая производительность в анализаторе качества молока Лактан-1-4М сочетается с высокой точностью определения всех необходимых параметров качества молока при максимальной простоте использования.

Анализатор Лактан-1-4М зарегистрирован в Государственном реестре средств измерений РФ.

Градуировки

Анализатор качества молока Лактан-1-4М поставляется с заводской градуировкой на цельное молоко.

По индивидуальной заявке возможны дополнительные градуировки:

- пастеризованное молоко;
- стерилизованное молоко;
- сливки;
- обрат;
- восстановленное молоко из сухого;
- восстановленное молоко из сухого обрата;
- консервированное молоко;
- козье молоко и др.

Используя программное обеспечение, поставляемое в комплекте с анализатором, пользователь может самостоятельно создавать собственные градуировки (необходимо иметь пробы молока и данные химического анализа, проведенного арбитражными методами).

Синхронизация с ПК

Для подключения анализатора качества молока Лактан-1-4М к компьютеру в комплекте с ним поставляется нуль-модемный кабель и программное обеспечение под Windows, позволяющее накапливать данные измерений в режиме Online. Результаты анализа можно сохранять и обрабатывать на компьютере.

Технические характеристики

Наименование	Значение
Производительность	средний уровень
Определяемые параметры	жир, белок, СОМО, плотность, добавленная вода, точка замерзания
Установление рабочего режима, не более	15 мин
Время измерения	2 мин 40 с
Виды молока	цельное коровье молоко (другие виды молока по дополнительному заказу)
Пробоподготовка молока	возможность работы с теплым и холодным

	молоком от 5 градусов (встроенный предварительный нагреватель)
Промывка	полуавтоматическая, оборудован перистальтическим насосом
Подключение к компьютеру	через COM-порт, в комплекте поставляется программное обеспечение
Подключение к портативному принтеру	есть (принтер заказывается отдельно)
Прогрев	совершается автоматически после включения анализатора в сеть, по окончании прогрева на дисплее появляется сообщение о готовности к использованию
Габаритные размеры (ШхГхВ), не более	110х330х240 мм
Масса, не более	3 кг

Измеряемые показатели

Наименование характеристики	Измеряемый показатель качества молока						
	Массовая доля жира, %		Массовая доля белка, %	Массовая доля СОМО, %	Плотность, кг/м ³	Массовая доля добавленной воды, %*	Точка заморозки молока*, °С
Диапазон измерений	0÷10		1,5÷3,5	6÷12	1000÷1040	0÷100	0÷ -0,53
	0÷5	5÷10					
Пределы допускаемых значений систематической составляющей основной абсолютной погрешности, %	±0,05	±0,1	±0,1	±0,2	±0,3	±1	±0,002
Пределы допускаемых значений СКО случайной составляющей погрешности, %	±0,02	±0,03	±0,03	±0,03	±0,2	±0,3	±0,001

*Расчетные параметры качества молока являются справочными.

Аксессуары:

- Чековый принтер «MPrint» G-58 (для анализаторов «Лактан»);
- Набор моющих средств (400 г) (для анализаторов «Лактан»);
- Градуировка анализатора «Лактан 1-4М» на дополнительные виды молока;
- Лабораторный термостат-редукталик «ЛТР-24».