

Лактан 1-4М исп.600 УЛЬТРАМАКС анализатор качества молока



Анализатор Лактан 1-4М исп.600 УЛЬТРАМАКС позволяет ультразвуковым методом без использования химических реактивов измерить 11 параметров молока: содержание массовой доли жира, белка, СОМО, лактозы, плотности, добавленной воды, точки замерзания, общего белка, минеральных солей и калорийности в пробе молока, а также температуру пробы.

Заказать

sales@td-automatika.ru

Области применения:

- Производители молока: крестьянские и фермерские хозяйства, колхозы, селекционные станции, племазаводы, племобъединения.
- Переработчики молока: пункты приемки молока, заводы по переработке.
- Лаборатории: ветеринарные и научные.

Особенности:

- Высокая точность и воспроизводимость результатов анализа.
- Эргономичный корпус.
- Сенсорный экран (также возможно управление через кнопки).
- 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 и анализ молока от 5°C.
- Работа от 220 В и 12 В (бортовая сеть автомобиля).

Метрологические характеристики

Параметры качества молока	Диапазон измерения	Предел допускаемой основной абсолютной погрешности	Пределы допустимых значений СКО случайной составляющей погрешности, %
Массовая доля жира, %	0-5	±0,05	±0,02
	5-10	±0,1	±0,03
Массовая доля СОМО, %	6-12	±0,1	±0,03
Массовая доля белка, %	1,5-3,5	±0,1	±0,03
Плотность, кг/м ³	1000-1040	±0,3	±0,2
Лактоза, %	3,3-6,6	±0,06	±0,015
Массовая доля добавленной воды, %	0-100	±1	±0,3
Точка замерзания, °С	0...-0,529	±0,005	±0,002
Общий белок, %	2,2-4,4	±0,037	±0,01
Минеральные соли, %	0,5-0,996	±0,008	±0,002
Калорийность	0-135	±1,6	±1
Температура, °С	5-45	±1	±0,5

Технические характеристики

Наименование	Значение
Определяемые параметры	Жир, белок, СОМО, лактоза, плотность, добавленная вода, точка замерзания, общий белок, минеральные соли, калорийность, температура
Виды молока	Цельное коровье молоко (по дополнительному заказу другие виды молока)
Пробоподготовка молока	Анализ молока от 5°С
Рекомендованная температура пробы молока	20-25°С
Промывка	Автоматическая, интеллектуальная
Подключение к компьютеру	Usb-порт
Подключение к портативному принтеру	Есть
Время измерения	40-50 с
Питание	220 В и 12 В
Габаритные размеры, ШхГхВ	120x200x175 мм
Масса, не более	1 кг

Порядок работы

Для проведения анализа необходимо:

1. Наполнить стаканчик пробой молока.
2. Поставить стаканчик под пробоприемник.
3. Нажать всего одну кнопку для выполнения измерения.
4. По окончании анализа результат измерения появится на индикаторе прибора.

После окончания работы анализатор следует промыть специальными моющими средствами, поставляемыми в комплекте с анализатором.