

Лактан исп. МИНИ анализатор качества молока (жир, сухие вещества, белок, СОМО, плотность, добавленная вода)



ЗАКАЗАТЬ

Лактан исп. МИНИ является переносным, малогабаритным, быстродействующим анализатором с возможностью автономного питания от автомобильного аккумулятора.

Ультразвуковой анализатор Лактан исп. МИНИ определяет 6 параметров молока: массовую долю жира, белка, СОМО, сухих веществ, плотность и добавленную воду (фальсификацию) в пробе цельного коровьего молока.

Анализатор Лактан исп. МИНИ удобен для использования в крестьянских и фермерских хозяйствах, а также идеально подходит для приемки молока у частных подворий. Используемый источник питания обеспечивает устойчивую работу при перепадах напряжения в сети в диапазоне от 100 до 260 В. Небольшие размеры и автономность анализатора Лактан исп. МИНИ позволяют использовать его в полевых условиях.

Среднее время измерения составляет 3 минуты, это в 2 раза быстрее, чем при использовании традиционного метода анализа, безопасней, экономичней и проще. Точность определения параметров качества молока при этом полностью соответствует требованиям стандартных методов.

Анализатор Лактан исп. МИНИ зарегистрирован в Государственном реестре средств измерений РФ.

Градуировки

Анализатор качества молока Лактан исп. МИНИ поставляется с заводской градуировкой ТОЛЬКО на цельное коровье молоко.

Технические характеристики

Наименование	Значение
Определяемые параметры	жир, белок, сухие вещества, СОМО, плотность, добавленная вода
Напряжение питания	переменный ток 100...260 В
Потребляемая мощность, не более	40 Вт
Время измерения	3 мин
Установление рабочего режима, не более	10 мин
Прогрев	автоматически после включения анализатора в сеть, по окончании на дисплее появляется сообщение о готовности к использованию
Виды молока	цельное коровье молоко
Пробоподготовка молока	молоко должно быть теплым
Промывка	ручная
Подключение к компьютеру	отсутствует
Подключение к портативному принтеру	есть (принтер заказывается отдельно)
Особенности	возможность питания от 12 В (автомобильный аккумулятор)
Габаритные размеры (ШхГхВ), не более	150x110x240 мм
Масса, не более	0,7 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%
Плотность*	1000...1040 кг/м ³	±0,3%
Массовая доля добавленной воды*	0...100%	±1%

*Расчетные параметры.

СОМО (сухой молочный обезжиренный остаток) = сухие вещества – жир.

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;
- Аттестованная проба с содержанием жира 1%, 3% или 5% (200 мл).