

**Лактан-исп.700 комплекс измерительный
автоматизированный (жир, сухие вещества, СОМО,
белок, лактоза, плотность, добавленная вода, точка
замерзания)**



ЗАКАЗАТЬ

Автоматизированный измерительный комплекс Лактан-исп.700 по контролю качества молока создан на базе анализатора качества молока Лактан-исп.700. Обеспечивая быстрый контроль поступающего сырья за счет автоматизации процесса подготовки и подачи анализируемых проб, комплекс минимизирует временные и материальные затраты на проведение анализа.

Время измерения одной пробы составляет всего 1,5 минуты. За счет транспортера для автоматической подачи проб занятость лаборанта в процессе анализа становится минимальной.

Автоматизированный измерительный комплекс Лактан-исп.700 определяет 8 параметров качества молока: массовую долю жира, белка, сухих веществ, СОМО, плотность, лактозу, добавленную воду и точку замерзания в пробе молока.

Область применения

Автоматизированный измерительный комплекс Лактан-исп.700 предназначен для использования на крупных племзаводах, племобъединениях и фермах с большим молокооборотом.

Достоинства:

- комплексный анализ молока в автоматическом режиме по всем основным показателям качества;
- высокая точность и достоверность анализов;
- высокая производительность;
- автоматизированный процесс подготовки (подогрев и перемешивание) и подачи проб;
- существенная экономия времени и расходных материалов;
- минимум усилий и внимания со стороны персонала;
- управление системой с помощью компьютера и программного обеспечения на русском языке: получение и обработка данных, формирование отчетов.

Градуировки

Анализатор качества молока Лактан-исп.700 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).

Технические характеристики

Наименование	Значение
Уровень производительности	высокий
Определяемые параметры	жир, белок, сухие вещества, СОМО, плотность, лактоза, добавленная вода, точка замерзания
Время измерения	1 мин 30 с
Виды молока	цельное коровье молоко (другие виды молока по дополнительному заказу)
Пробоподготовка молока	возможность работы с теплым и холодным молоком
Промывка	полуавтоматическая
Подключение к компьютеру	через USB-порт, в комплекте поставляется программное обеспечение под Windows
Подключение к портативному принтеру	встроенный принтер
Установка рабочего режима	20 мин
Прогрев	совершается автоматически после включения анализатора в сеть, по окончании прогрева на дисплее появляется сообщение о готовности к использованию
Габаритные размеры (ШхГхВ)	200x430x310 мм
Вес, не более	8 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 лактозы*	3,3...6,6%	±0,06%
Массовая доля добавленной воды*	0...100%	±1%
Точка замерзания молока*	0...-0,53°C	±0,002%

*Расчетные параметры.

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

Стандартный комплект поставки:

- Транспортёр для автоматической подачи кассеты на 10 стаканчиков.
- Ноутбук (для получения и сохранения результатов).

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).