



**ЗАКАЗАТЬ**

Анализатор качества молока Термоскан-Мини предназначен для определения температуры замерзания заготавливаемого молока согласно ГОСТР 52054-2003 «Молоко коровье сырое (сырье). Технические условия». Анализатор качества молока Термоскан-Мини (криоскоп) полностью соответствует действующему ГОСТ 25101-2015 «Молоко. Метод определения точки замерзания», а также ГОСТ 30562-97 «Молоко. Определение точки замерзания. Термисторный криоскопический метод».

Анализатор качества молока Термоскан-Мини позволяет выявить любые фальсификации молока:

- добавление воды;
- раскисление;
- добавление сухого молока;
- добавление других нехарактерных сухих веществ.

**Особенности:**

- пригодность для сырого и обработанного молока;
- высокая точность измерения (сходимость и межлабораторная воспроизводимость результатов);
- компактность;
- простота подготовки пробы;
- малые расходы молока;
- удобство и простота технического обслуживания;
- высокая эффективность.

**Технические характеристики**

Наименование	Значение
Диапазон измерений температуры замерзания	-0,950...0°C
Диапазон измерений температуры замерзания молока	-0,408...0,600°C
Пределы допускаемой основной абсолютной погрешности температуры замерзания молока	±0,004°C
Объем пробы	2,5 мл
Время готовности к работе	30 мин
Время измерения, не более	5 мин
Питание анализатора	220+22/-33 В, частота 50±1 Гц
Потребляемая мощность, не более	150 ВА
Габаритные размеры, не более	300x230x300 мм
Вес, не более	6 кг

**Стандартный комплект поставки:**

- Анализатор Термоскан-Мини — 1 шт.
- Пробирки для образцов 2 мл Funke Gerber — 5 шт.

**Аксессуары:**

- Пробирка для образцов 2 мл Funke Gerber (для криоскопа «Термоскан-Мини»);
- Комплект стандартных растворов для криоскопа («Термоскан-Мини»).