

MEDICIÓN DIRECTA DE LAS MUESTRAS DE LECHE FRÍA
a partir de 5 °C
Sin necesidad de calibración periódica

La precisión de la medición
no depende de la acidez de la leche
Tecnología de punta ultrasónica
para análisis de
cualquier tipo de leche

Lactoscan Laboratorio Automático

50 seg., 30 seg. medición

En el flujo de
pH metro (opción)

Unidad flash USB (opción):
almacenamiento ilimitado de resultados
de la medición en el archivo de Excel,
listas para ser procesadas en informes
diferentes



Botones

Pantalla multilingüe

结果
脂 83.32 固 87.69
蛋 27.38 蛋 82.81
糖 84.21 水 87.30

Resultados
G=84.18 S=87.78
D=25.52 P=82.81
L=84.11 A=88.26

В о д а = 49.88 2
Л а к т = 82.26
С о л и = 88.41
Т ч к з = -8.261

Resultados de fácil lectura
Posibilidad de conectar
una sonda de pH
pH integrado y conductividad
de medición
Calibración automática
sin ordenador

CLAVES DOMINANTES:

- Simple en operación, mantenimiento, calibración e instalación
- Diseño portátil y compacto
- Cantidad muy pequeña de leche requerida
- Bajo consume de energía
- No uso de productos químicos peligrosos
- Garantía completa de un año
- Los ajustes de la precisión de la medición se pueden realizar por la interfaz RS232
- ESC POS soporte de impresora
- Dos muestras de calibración automática

ESPECIFICACIONES Lactoscan LA:

Parámetros	Rango de medición	Precisión
Medición de la grasa /FAT/	de 0.01 hasta 45%	± 0.06%
Sólidos no grasos /SNG/	de 3% hasta 40%	± 0.15%
Densidad	de 1000 hasta 1160 kg/m ³	± 0.3 kg/m ³
Proteínas	de 2% hasta 15%	± 0.15%
Lactosa	de 0.01% hasta 20%	± 0.20%
Contenido de agua añadida	de 0% hasta 70%	± 3.0%
Temperatura de la leche	de 5°C hasta 40°C	± 1 °C
Punto de congelación	de -0.400°C hasta -0.700°C	± 0.005 °C
Sólidos	de 0.4 hasta 4%	± 0.05%
pH (opción)	de 0 hasta 14	± 0.05%
Conductividad (opción)	de 2 hasta 14 mS/cm	± 0.05 mS/cm
Sólidos totales	de 0 hasta 50%	± 0.17%



Analizadores para leche Lactoscan realizan análisis rápidos de la leche y productos lácteos líquidos:

Leche de vaca (25%)
Leche de oveja
Leche de búfalo

Suero
Crema (hasta 45%)
Leche desnatada (0.01% GRASA)

Leche concentrada (hasta 1160kg/m³)
Leche recuperada
Etc.

Y puede ser calibrado por el cliente con muestras específicas de:
Yogurt, leche saborizada, mezclas para helados, etc.

PARAMETROS DE MEDICIÓN:

Medición de la grasa (FAT)
Sólidos no grasos (SNG)
Sólidos totales
Densidad
Proteínas
Lactosa
Temperatura de la muestra de leche
Contenido de agua
Sólidos
Punto de congelamiento
pH (opción)
Conductividad
Metro iónico

Kg
Este proyecto está
financiado por
la Unión Europea



CONDICIONES AMBIENTALES:

Temperatura del aire
10°C - 40°C (opción 43°C)
Temperatura de la leche
1°C - 40°C
Humedad relativa
30% - 80%

PARÁMETROS ELECTRÓNICOS:

Adaptador de conmutación:

Incorporado:
100 - 240 V ~ 1.6 Amax.

Imprimido:
+12 V 4.17A min

Salida de energía: 50 - 65 W

PARÁMETROS MECÁNICOS:

Dimensiones
(W x D x H)
250 x 290 x 300 mm
Peso < 4 kg

Cubierta de la caja
acero inoxidable

Lactoscan Laboratorio Automat

Sistema de pH medición (grado de acidez) (opción)
flujo de pH sistema de medición (grado de acidez)
Todos los parámetros se miden por succionar
una muestra de 25 ml de leche

Metros integrados de pH

pH Measuring
6.12pH
31



PROGRAMA DE DATOS DE LECHE:
leche recogida de contabilidad y software de gestión.

Large Main Results collector from LS - Net Number 0

Measurement: 7

Supplier N°: 0

Result Type selector: ☒ Large ☐ Main

Entry Supplier's Data: ☒ IBM PC ☐ Dwin

COM Port: ☒ COM 1 ☐ COM 2

Start COM:

COM Ex: 0

Unit: 0

Date	Time	Sup.N	Unit	Cal	Temp	Fat	SNF	Dens	Pos	Lac	W/H	Sol	FreezP	pH	Cond
190226	14129	0800	0000	0264	2	12.80	38.23	02.55	05.12	05.68	0312	10.24	05.16	0.513	05.19
190226	141540	0800	0000	0265	2	12.80	38.23	02.55	05.13	05.68	0312	10.24	05.16	0.513	05.19
190226	141641	0800	0000	0266	2	12.80	38.23	02.55	05.13	05.68	0312	10.24	05.16	0.513	05.19
190226	141642	0800	0000	0266	2	12.80	38.23	02.55	05.13	05.68	0312	10.24	05.16	0.513	05.19
190226	141643	0800	0000	0266	2	12.80	38.23	02.55	05.13	05.68	0312	10.24	05.16	0.513	05.19
190226	141644	0800	0000	0266	2	12.80	38.23	02.55	05.13	05.68	0312	10.24	05.16	0.513	05.19
190226	141645	0800	0000	0266	2	12.80	38.23	02.55	05.13	05.68	0312	10.24	05.16	0.513	05.19

Save file?

☒ No ☐ Yes

File Name: 02151418.xls

Browse...

Close



Internet remoto de actualización del firmware (centro de descarga)

Función integrada de fecha y hora reales - registra la hora exacta para la entrega de leche en los centros de recogida de leche

Conductividad - el sensor integrado de conductividad analiza el rendimiento alto del punto de congelación - evita la leche de mala calidad debido a la adición de agua, detecta mastitis y falsificación con sal añadida

Visualización de rango de medición

Sistema de medición de la conductividad lechera (opción)

La conductividad de la leche cambia dependiendo de la concentración de iones en la leche

La conductividad de la leche puede ser utilizada por:

- prueba de la ubre de la salud (detección de mastitis subclínica)
- control del grado de evaporación de agua en la producción de leche condensada
- determinación de la tasa de solubilidad de la leche seca

ESC POS impresora de serie (opción)
Imprime el resultado de la medición de corriente



MILKOTRONIC LTD

Bulgaria, 6000 Stara Zagora
167, Tsar Simeon Veliki, A, 25
Tel: + 359 457 670 82,
Fax: + 359 457 670 83

e-mail: office@lactoscan.com
e-mail: sales@lactoscan.com
inglés, ruso: + 359 885 839 532
e-mail: salesdpt@lactoscan.com
inglés, español: + 359 886 841 389
e-mail: sales2@lactoscan.com
inglés, ruso: + 359 886 841 395
e-mail: mainservice@lactoscan.com
inglés, ruso: + 359 888 811 017

Distribuidores: