

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 MCC centro de acopio lechero

50 seg., 30 seg. medición

En el flujo de pH metro (opción)

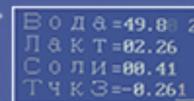
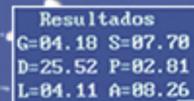
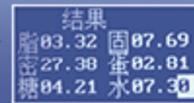
Unidad flash USB (opción):
almacenamiento ilimitado de resultados
de la medición en el archivo de Excel,
listas para ser procesadas en informes diferentes



Impresora
incorporada

Teclado
incorporado

Pantalla multilingual



Botones

Balanzas (opción)

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 MCC:

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%
Temperature 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
Kg	de 0 hasta 150 kg	± 0.025 kg
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%)	Suero	Leche concentrada (hasta 1160kg/m ³)
Leche de oveja	Crema (hasta 45%)	Leche recuperada
Leche de búfalo	Leche desnatada (0.01% GRASA)	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



Lactoscan MCC centro de acopio lechero

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

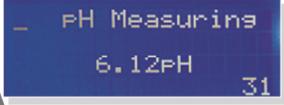
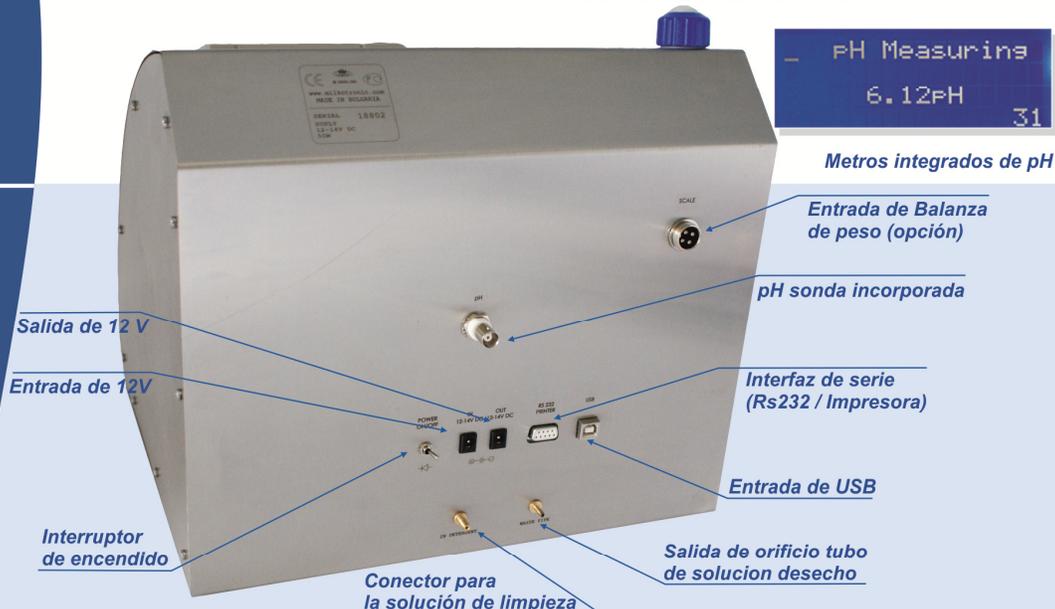
Salida de energía: 50 - 65 W

PARÁMETROS MECÁNICOS:

Dimensiones
(W x D x H)
290 x 300 x 330 mm
Peso < 5 kg

Cubierta de la caja
acero inoxidable

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

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

Date	Time	Sup.N	Labes	Serri	Cal	Temp	Fat	SNF	Dens	Pro	Lac	W/te	Sol	FreezP	pH	Cond
150226	14129	0800	0000	0268	2	12.30	01.23	02.56	05.12	05.68	03.12	10.24	05.16	-0.513	05.19	02.59
150226	14140	0800	0000	0266	2	12.30	01.23	02.59	05.15	05.68	03.12	10.24	05.16	-0.513	05.19	02.59
150226	14141	0800	0000	0266	2	12.30	01.23	02.59	05.13	05.68	03.12	10.24	05.16	-0.513	05.19	02.59
150226	14142	0800	0000	0266	2	12.30	01.23	02.59	05.15	05.68	03.12	10.24	05.16	-0.513	05.19	02.59
150226	14143	0800	0000	0266	2	12.30	01.23	02.59	05.12	05.68	03.12	10.24	05.16	-0.513	05.19	02.59
150226	14144	0800	0000	0266	2	12.30	01.23	02.59	05.15	05.68	03.12	10.24	05.16	-0.513	05.19	02.59
150226	14145	0800	0000	0266	2	12.30	01.23	02.59	05.15	05.68	03.12	10.24	05.16	-0.513	05.19	02.59



Internet remoto de actualización del firmware (centro de descarga)

Time	Date	Serial Number	Calibr	1 Cov
08:15:31	06:04:2007	8615	1	

Results:
Fat.....01.37%
SNF.....06.13%
Density.....22.23
Lactose.....83.27%
Solids.....88.48%
Protein.....02.35%
Added Water...38.76%
Temp. Sample...19.0°C
Freez. Point...-0.360°C
pH.....05.05
Conductivity...11.93!!

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 - evite la leche de mala calidad debido a la adición de agua, detecta mastitis y falsificación con sal añadida

Visualización de rango de medición



Opción de unidad flash USB - la idea

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 urea 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



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: