

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

Lactoscan eStándar Autómat

50 seg., 30 seg. medición

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

En el flujo de pH metro (opción)

Impresora incorporada (opción)

Teclado incorporado

Pantalla multilingual

结果
脂 03.32 固 07.69
密 27.38 蛋 02.81
糖 04.21 水 07.30

Results
F=03.02 S=07.93
D=28.55 P=02.90
L=04.35 H=04.23

В о д а = 49.80 2
Л а к т = 02.26
С о л и = 08.41
Т ч к з = 0.261

Resultados
G=04.18 S=07.78
D=25.52 P=02.81
L=04.11 A=08.26

Botones



Resultados de fácil lectura
Posibilidad de conectar una sonda de 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 SA:

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 from 0 to 14	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



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)
Densidad
Proteínas
Lactosa
Temperatura de la muestra de leche
Contenido de agua
Sólidos
Punto de congelamiento
Sólidos totales (opción)
pH (opción)
Conductividad (opción)
Metro iónico (opción)

Este proyecto está financiado por la Unión Europea



CONDICIONES AMBIENTALES:

Temperatura del aire:
10°C - 40°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)
100 x 223 x 216 mm
Peso <4 kg

Cubierta de la caja
acero inoxidable

Lactoscan eStandar Automat

50 seg., 30 seg. medición

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 sonda incorporada

Interfaz de serie
(RS 232/Impresora)

Entrada de USB

Salida de orificio tubo
de solución desecho

Salida de 12 V

Entrada de 12V

Interruptor
de encendido

Conector para
la solución
de limpieza

PROGRAMA DE DATOS DE LECHE:

leche recogida de contabilidad y software de gestión.

Date	Time	Sup.N	Labes	Serial	Cal	Temp	Fat	SNF	Dens	Pro	Lac	W/ai	Sd	FreezP	pH	Cond
150226	141629	0800	08000	0266	2	12.30	38.23	0256	05.12	05.68	03.12	10.24	05.16	-0.513	05.19	02.55
150226	141640	0800	08000	0266	2	12.30	38.23	0256	05.12	05.68	03.12	10.24	05.16	-0.513	05.19	02.55
150226	141641	0800	08000	0266	2	12.30	38.23	0256	05.12	05.68	03.12	10.24	05.16	-0.513	05.19	02.55
150226	141642	0800	08000	0266	2	12.30	38.23	0256	05.12	05.68	03.12	10.24	05.16	-0.513	05.19	02.55
150226	141643	0800	08000	0266	2	12.30	38.23	0256	05.12	05.68	03.12	10.24	05.16	-0.513	05.19	02.55
150226	141644	0800	08000	0266	2	12.30	38.23	0256	05.12	05.68	03.12	10.24	05.16	-0.513	05.19	02.55
150226	141645	0800	08000	0266	2	12.30	38.23	0256	05.12	05.68	03.12	10.24	05.16	-0.513	05.19	02.55



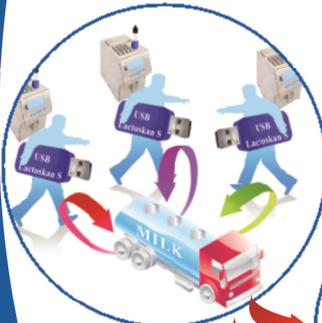
Internet remoto de
actualización del firmware
(centro de descarga)

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

Visualización de rango
de medición

Time: 08:15:31
Date: 06-04-2007
LACTOSCAN S.L.P
Serial Number:8615
Calibr 1 Cov
Results:
Fat.....01.37%
SNF.....06.13%
Density.....22.23
Lactose.....83.27%
Solids.....88.48%
Protein.....02.35%
Added Water...39.76%
Temp. Sample...19.0°C
Freez. Point...-0.360°C
pH.....06.05
Conductivity...11.93!!



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



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

