

**ANALIZADORES ULTRASONICOS PARA LECHE**  
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 ultrasonica para análisis de cualquier tipo de leche

## Lactoscan SP

Plástico estándar

## Lactoscan SPA

Autómata de plástico estándar

60 seg.30 seg. medición



pH sistema de medición  
medidor de pH integrada  
con compensación  
de temperatura

Tapa superior

Pantalla ancha

**ANALIZADOR  
UNICO  
DE LECHE**

Portamuestras

Articulación de la  
rodilla (móvil)  
entrada de la tubería  
Posibilidad de  
utilizar diferentes  
portamuestras

Pantalla multilingual

Results	
F=03.02	S=07.93
D=28.55	P=02.90
L=04.35	W=04.23
結果	
脂 03.32	固 07.69
密 27.38	蛋 02.81
糖 04.21	水 07.30
Жир=03.26 1	
СОМ=07.68	
П Л Т=27.38	
Б е л=02.81	



Serial printer

### ESPECIFICACIONES Lactoscan S

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 <sup>3</sup>	± 0.3 kg/m <sup>3</sup>
Proteínas	de 2% hasta 15%	± 0.15%
Lactosa	de 0.01 % hasta 20%	± 0.20%
Porcentaje de contenido de agua	de 0 % hasta 70 %	± 3.0%
Temperature de la leche	de 5°C hasta 40°C	± 1°C
Punto de congelación	de -0,400 hasta -0,700°C	± 0.005 °C
Sólidos	de 0,4 hasta 4%	± 0.05%
pH /opcion/	de 0 hasta 14	± 0.05%
conductividad	de 2 hasta 14 mS/cm	± 0.05 (mS/cm)



### 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 RS 232
- ESC POS soporte de impresora
- Dos muestras de calibración automática

### 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  
pH  
Conductividad  
Metro iónico

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

Leche de vaca (25%) suero Leche concentrada (hasta 1160kg/m<sup>3</sup>)  
Leche de oveja crema (hasta 45%) Leche recuperada  
Leche de bufalo Leche desnatada (0.01% FAT) Etc.

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

Este proyecto está financiado por la Unión Europea



