

ANALIZADORES ULTRASONICOS PARA LECHE
Medición directa de las muestras de leche fría
a partir de 5° C
Sin necesidad de calibración periódica

Lactoscan Standard

60 seg. 30 seg. medición

Impresora incorporada /opción/

Teclado incorporado

En el flujo de pH metro

Pantalla multilingual

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

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

Жир=03.26 1
СOM=07.68
Плт=27.38
Бел=02.81

HI-SPEED
USB
Unidad flash USB - almacenamiento ilimitado de resultados de la medición en el archivo de Excel, listas para ser procesadas en informes diferentes

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 ³ | ± 0.3 kg/m ³ |
| 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 /opción/ | de 0 hasta 14 | ± 0.05% |
| conductividad | 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 bufalo

suero
crema (hasta 45%)
Leche desnatada (0.01% FAT) Etc.

Leche concentrada (hasta 1160kg/m³)
Leche recuperada

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

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

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 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

Este proyecto está financiado por la Unión Europea

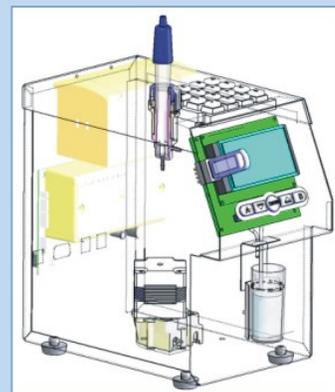


Lactoscan Standard

60 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



1. Interruptor de encendido
2. 12 V imprimido
3. pH sonda incorporada
4. 12 V imprimido
5. Interfaz de serie (RS 232/ Impresora)



CONDICIONES AMBIENTALES:

Temperatura del aire:
10°C - 40°C (option 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 A max.
50-60 Hz

Imprimido:
+12 V 4.17A min.

Salida de energía: 50 - 65 W

PARÁMETROS MECÁNICOS:

Dimensiones
(W x L x H)
130x230x220 mm

Peso < 3 kg

Cubierta de la caja
acero inoxidable

Programa de datos de leche - leche recogida de contabilidad y software de gestión

| Date | Time | Sup.N | Lines | Ser.N | Cal | Temp | Fat | SNF | Dens | Pro | Lac | Wat | Sol | FreezP | pH | Cond |
|--------|--------|-------|-------|-------|-----|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|-------|-------|
| 190226 | 141259 | 0000 | 0000 | 0266 | 2 | 12.30 | 01.23 | 02.55 | 05.13 | 05.68 | 03.12 | 10.24 | 05.46 | 0.513 | 05.19 | 02.59 |
| 190226 | 141840 | 0000 | 0000 | 0266 | 2 | 12.30 | 01.23 | 02.55 | 05.13 | 05.68 | 03.12 | 10.24 | 05.46 | 0.513 | 05.19 | 02.59 |
| 190226 | 141841 | 0000 | 0000 | 0266 | 2 | 12.30 | 01.23 | 02.55 | 05.13 | 05.68 | 03.12 | 10.24 | 05.46 | 0.513 | 05.19 | 02.59 |
| 190226 | 141842 | 0000 | 0000 | 0266 | 2 | 12.30 | 01.23 | 02.55 | 05.13 | 05.68 | 03.12 | 10.24 | 05.46 | 0.513 | 05.19 | 02.59 |
| 190226 | 141843 | 0000 | 0000 | 0266 | 2 | 12.30 | 01.23 | 02.55 | 05.13 | 05.68 | 03.12 | 10.24 | 05.46 | 0.513 | 05.19 | 02.59 |
| 190226 | 141844 | 0000 | 0000 | 0266 | 2 | 12.30 | 01.23 | 02.55 | 05.13 | 05.68 | 03.12 | 10.24 | 05.46 | 0.513 | 05.19 | 02.59 |
| 190226 | 141845 | 0000 | 0000 | 0266 | 2 | 12.30 | 01.23 | 02.55 | 05.13 | 05.68 | 03.12 | 10.24 | 05.46 | 0.513 | 05.19 | 02.59 |



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

| | |
|---------------|------------|
| Time | 08:15:31 |
| Date | 06:04:2007 |
| LACTOSCAN SLP | |
| Serial Number | 8615 |
| Calibr | 1 Cov |
| Results: | |
| Fat | 01.37% |
| SNF | 06.13% |
| Density | 22.23 |
| Lactose | 03.27% |
| Solids | 08.48% |
| Protein | 02.35% |
| Added Water | 38.76% |
| Temp. Sample | 19.0°C |
| Freez. Point | -0.360°C |
| pH | 06.05 |
| Conductivity | 11.93!! |

Conductividad el sensor integrado de conductividad analiza el rendimiento alto del punto de congelación

visualización de rango de medición

Opción de unidad flash USB la idea



Sistema de medición de la conductividad lechera
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
Eng, Rus: +359 885 839 532
e-mail: salesdpt@lactoscan.com
Eng, Spa: +359 886 841 389
e-mail: sales2@lactoscan.com
Eng, Rus: +359 886 841 395
e-mail: mainservice@lactoscan.com
Eng, Rus: + 359 888 811 017

Distribuidores