

Анализатор молока Lactoscan «Farm Eco»

Государственный реестр СИ РФ, регистрационный № 67950-17

Производство Болгария

Ультразвуковой анализатор предназначен для измерения в молоке и сливках массовой доли:
жира, белка, СОМО, лактозы, минеральных солей, а также плотности, температуры,
и точки замерзания образца.

Сертифицированный сервисный центр ООО «Компания Энилаб», обеспечивающий техническую поддержку, находится в Санкт-Петербурге.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ:



- три измерительных канала:
 - ✓ 1 - сырое молоко коровье
 - ✓ 2 - сырое молоко козье
 - ✓ 3 - сливки до 20%
- простой процесс перекалибровки каналов
- время анализа - 60 секунд
- автоматическая промывка прибора
- возможность подключения и работы прибора от автомобильного аккумулятора 12 В
- порты для подключения ПК
- программное обеспечение для связи с ПК в комплекте
- принтер внешний (опция)

ИЗМЕРЯЕМЫЕ ПАРАМЕТРЫ И ТОЧНОСТЬ

Параметр	Диапазон, точность
Жир, %	0-20 (±0,1)
Белок, %	0-10 (±0,2)
СОМО, %	0-15 (±0,15)
Плотность кг/м ³	1015 - 1040 (± 0.3)
Лактоза, %	0-10 (±0,15)
Минеральные соли, %	0,4-1,5 (± 0.05)
Температура пробы, °С	1-40 (±1,0)
Точка замерзания, °С	от -0,450 до -0,600 (± 0,05)

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметр	Значение
Объем образца, мл,	15
Атм. давление, кПа	от 84 до 106
Т °С в помещении	10-40 °С
Т °С образца	0-40 °С
Отн. влажность, %	30-80
Размеры (Д×Ш×В), мм	191x139x47
Масса, кг	не более 1,0
Напряжение, В/Вт	220/12 / 30

СТОИМОСТЬ

№	НАИМЕНОВАНИЕ	ЦЕНА БЕЗ НДС, РУБ.	ЦЕНА С НДС, РУБ.
1	Анализатор молока Lactoscan «Farm Eco»		
2	Поверка прибора		

Цены указаны: склад в Санкт-Петербурге, срок поставки товара от 1 до 10 дней.