

ООО «КОМПАНИЯ ЭНИЛАБ»

198216 г. Санкт-Петербург Трамвайный пр. 27-2-34
www.anylab.ru тел.: 8 (812) 942-7654; 8 (812) 931-8635 e-mail: info@anylab.ru

АНАЛИЗАТОР МОЛОКА «LACTOSCAN»

МОДЕЛЬ S

Производство Болгария

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

Сервисный центр, обеспечивающий техническую поддержку, находится в Санкт-Петербурге.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ:



- три измерительных канала:
 - ✓ 1 - сырое молоко
 - ✓ 2 - пастеризованное молоко или УНТ
 - ✓ 3 - сливки до 25%
- простой процесс перекалибровки каналов
- время анализа - 60 секунд
- автоматическая промывка прибора
- встроенные часы и календарь осуществляют привязку результатов измерения ко времени и дате
- возможность подключения и работы прибора от автомобильного аккумулятора 12 В
- порты (USB и RS232) для подключения ПК и флэш-накопителя (флэшки)
- программное обеспечение для связи с ПК в комплекте
- принтер встроенный

ИЗМЕРЯЕМЫЕ ПАРАМЕТРЫ И ТОЧНОСТЬ

Параметр	Диапазон, точность
Жир, %	0-25 (±0,1)
Белок, %	2-7 (±0,2)
СОМО, %	3-15 (±0,15)
Плотность кг/м ³	1015 - 1040 (± 0.3)
Лактоза, %	0-6 (±0,15)
Минеральные соли, %	0,4-1,5 (± 0.05)
Температура пробы, °С	1-40 (±1,0)
Проводимость, мСм/см	3-10 (±0,05)
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	300x430x300
Масса, кг	1,5
Напряжение, В	220/12
Потр. мощность, Вт	30

СТОИМОСТЬ

№	НАИМЕНОВАНИЕ	ЦЕНА БЕЗ НДС, РУБ.	ЦЕНА С НДС, РУБ.
1	Анализатор		
3	Поверка прибора		

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