

Анализатор молока Lactoscan MCCW

Государственный реестр СИ РФ, регистрационный № 67950-17

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

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ:

Анализатор разработан с использованием встроенного планшета на Windows. Управление анализатором возможно с сенсорного экрана, а так же с помощью компьютерной мышки и клавиатуры. Полностью русифицирован. Возможно включение прибора в общую компьютерную сеть предприятия и передачи информации заинтересованным структурам результатов измерений.



- Имеет три канала:
 - ✓ 1- сырое молоко
 - ✓ 2 - пастеризованное молоко или УНТ
 - ✓ 3 - сливки до 45%
- простой процесс перекалибровки каналов
- время анализа - 50 секунд
- автоматическая промывка прибора
- встроенные часы и календарь осуществляют привязку результатов измерения ко времени и дате
- порты USB, RS232, HDMI
- Wi-Fi, Bluetooth
- имеет:
 - ✓ встроенный чековый принтер
 - ✓ возможность выхода в интернет
 - ✓ печать на любой внешний принтер (подключенный или сетевой)
 - ✓ возможность сохранения результатов измерений в базу данных.

ИЗМЕРЯЕМЫЕ ПАРАМЕТРЫ И ТОЧНОСТЬ

Параметр	Диапазон, точность
Жир, %	0-45 (±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
pH ¹	от 1 до 10 (±0,1)
Объем образца, мл,	15
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	4
Напряжение, В	220/12
Потр. мощность, Вт	30

¹ Опция