

**УЛЬТРАЗВУКОВОЙ АНАЛИЗАТОР МОЛОКА
НА БАЗЕ ОС WINDOWS**

**УЛЬТРАЗВУКОВОЙ АНАЛИЗАТОР МОЛОКА
НА БАЗЕ ОС WINDOWS И С БАЗОЙ ДАННЫХ**

Высококачественные
ультразвуковые
технологии для анализа
любого вида молока



Облачный сервис
Поддержка e-mail и sms
Многоязыковая поддержка
Сенсорный дисплей
Беспроводная клавиатура и мышь

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- Удобный и простой: в эксплуатации, техническом обслуживании, калибровке и установке
- Портативный и компактный дизайн
- Требуется очень маленькое количество молока
- Низкое потребление мощности
- Без использования опасных химических веществ
- Один год гарантии

ХАРАКТЕРИСТИКИ Lactoscan MCCWS:

Параметр	Измеряемый диапазон	Точность
Жирность	от 0.01% до 45%	± 0.06%
СОМО	от 3% до 40%	± 0.15 %
Плотность	от 1000 до 1160 кг/м ³	± 0.3 kg/m ³
Белок	от 2% до 15%	± 0.15%
Лактоза	от 0.01% до 20%	± 0.20%
Добавленная вода	от 0% до 70%	± 3.0%
Температура пробы	от 5°C до 40°C	± 1°C
Точка замерзания	от -0.400 до -0.700°C	± 0.005 °C
Соли	от 0.4% до 4%	± 0.05%
pH	от 0 до 14	± 0.05%
Проводимость	от 2 до 14 мС/см	± 0.05 (mS/cm)
Кг	от 0 до 150 кг	± 0.025 кг
Общее содержание соли	от 0% до 50%	± 0.17%

(опция) 50 сек., 30 сек., 20 сек. на измерение

Анализатор молока может быстро проводить анализ молока и жидких молочных продуктов:

Коровье молоко (25%) Сыворотка Сгущенное молоко (до 1160 кг/м³)
 Овечье молоко Сливки (до 45%) Восстановленное молоко
 Буйволиное молоко Обезжиренное молоко (0,01% Fat) и т.д.

Также может быть откалиброван пользователем под конкретные образцы:
 Йогурт, ароматизированное молоко, смеси для мороженого и т.д.



ИЗМЕРЯЕМЫЕ ПАРАМЕТРЫ:

Жирность
СОМО
Общее содержание соли
Плотность
Белок
Лактоза
Температура пробы
Добавленная вода
Соли
Точка замерзания
pH
Проводимость
Кг
Ион метр

Этот проект
совместно
финансируется
Евросоюзом



