

**ANALIZADOR DE LECHE ULTRASONICO CON SISTEMA
OPERATIVO DE WINDOWS Y APLICACIÓN DE BASE DE DATOS**

**Lactoscan Milk Collecting Center basado
en Windows OS (MCCW)**

Tecnología de punta
ultrasonica para análisis de
cualquier tipo de leche

Impresora incorporada

Medidor de pH integrado
en flujo con sonda (opcional)

Pantalla táctil

Teclado y ratón
inalámbricos (USB)

Plataforma de balanzas
(interfaz serial)

21" HDMI Display

Lector de código
de barras (USB)

Impresora estándar externa

ESPECIFICACIONES Lactoscan MCCW:

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%
Contenido de agua añadida	de 0% hasta 70%	± 3.0%
Temperature de la leche	de 5°C hasta 40°C	± 1 °C
Punto de congelación	de -0.400°C hasta -0.700°C	± 0.005 °C
Sólidos	de 0.4 hasta 4%	± 0.05%
pH (opción)	de 0 hasta 14	± 0.05%
Conductividad (opción)	de 2 hasta 14 mS/cm	± 0.05 mS/cm
Kg	de 0 hasta 150 kg	± 0.025 kg
Sólidos totales	de 0 hasta 50%	± 0.17%

(opción) 50 seg., 30 seg., 20 seg. medición

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% GRASA)

Leche concentrada (hasta 1160kg/m)

Leche recuperada

Etc.

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

- Servicios Internet de nube
- e-mail y SMS
- Soporte de multi-idioma
- Pantalla táctil
- Teclado y ratón inalámbricos

CLAVES DOMINANTES:

- Simple en operación, mantenimiento, calibración e instalación
- Muy pequeña cantidad de leche requerida
- Bajo consume de energía
- Sin uso de productos químicos peligrosos
- Garantía completa de un año

**PARAMETROS
DE MEDICIÓN:**

Medición de la grasa (FAT)
Sólidos no grasos (SNG)
Sólidos totales
Densidad
Proteínas
Lactosa
Temperatura de la muestra
de leche
Contenido de agua
Sólidos
Punto de congelación
pH (opción)
Conductividad
Metro iónico
Kg

Este proyecto está
financiado por
la Unión Europea



CONDICIONES AMBIENTALES:

Temperatura del aire
10°C - 40°C (opción 43 °C)
Temperatura de la leche: 1°C - 40°C
Humedad relativa 30% - 80%

PARÁMETROS ELECTRÓNICOS:

Adaptador de conmutación
Entrada: 100 - 240 V ~ 1.6 A max.
50-60 Hz
Salida: +12 V 4.17A min.
Potencia de salida: 50 - 65 W

PARÁMETROS MECÁNICOS:

Dimensiones: (W x L x H)
390 x 300 x 260 mm
Peso: 5.5 kg
Caja de plástico

Funciones:

- Información de entrada
- Comunicación - SMS y e-mail
- Fórmula activa
- Sistema de log
- Tablas y fórmulas - proveedores y precio
- Reportes: turno, diario, mensual, reporto diario del proveedor, report mensual del proveedor
- Servicios de bases de datos
- Archivar DBRes
- Restaurar DBRes
- Init DBRes
- Archivar DBDel
- Restaurar DBDel
- Archivar todas las bases de datos
- Restaurar todas las bases de datos
- DB Server

buy online on
www.lactoscan.com



ANALIZADOR DE LECHE ULTRASONICO CON SISTEMA OPERATIVO DE WINDOWS Y APLICACIÓN DE BASE DE DATOS

Sistema de pH medición (grado de acidez) opcional
Sistema de pH medición en flujo (grado de acidez)
Todos los parámetros - medidos en una sola muestra

entrada de pH

12 V salida

12 V entrada

Interruptor de encendido

USB Puerto
(impresora, lector de código de barras, teclado y ratón, pantalla remota y balanza de peso)

Medidor de pH integrado

Puerto de interfaz RS232
HDMI



LactoScan Analizador - Base de datos (LSAN-DB)

LSAN-DB recoger información de Lactoscan Archivos de medición compatibles y creación de reportes consistente con fórmula predefinida. La aplicación guarda datos recogidos en una base de datos MySQL. DB Local y Basado en Nube



Aplicación de Base de Datos en Nube.

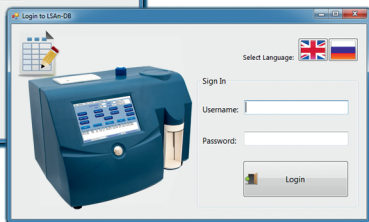
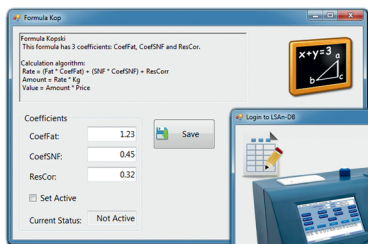
Solución total para el proceso de recogida de leche.

Windows tablet, inalámbrico, sistema de servicios basado en Nube:

- Fácil de usar, integrado, basado en Internet;
- Identificación automatizada del granjero (tarjeta de código de barras);
- SMS en tiempo real y alertas por e-mail;
- Soporte y mantenimiento de seguridad remotos, actualizaciones;
- Cálculos de los planes de pago;
- Acceso online en tiempo real a los datos de la leche;

Ventajas:

- modificación remota de los gráficos de tasas
- soporte y mantenimiento remotos
- alerta remota para cambios en la calibración



Milkotronic Dairy United - Nova Zagora

Report generated: 2015-11-29 18:33:05

Report for: 2015-04-09 | Type of report: Shift / Large | Shift: Morning

Time	Deliverer	Litres	Fat	SNF	Rate	Amount	Value
11:57:48	1001	1.34	3.97	22.69	20.12	26.96	347.26
09:57:03	1114	12.63	4.33	25.24	4.54	56.89	732.09
09:55:21	1234	2.81	4.11	23.92	5.56	13.80	176.03
09:58:23	1814	32.87	4.03	24.21	6.56	181.09	2332.43
09:59:30	2924	34.50	11.66	22.29	4.54	156.63	2017.39
Average Fat: 7.23	Average SNF: 23.54	Average Rate: 0.48					
Total Amount: 435.47	Total Quantity: 83.44	Total Value: 5608.80					

Calibration type: 3

Time	Deliverer	Litres	Fat	SNF	Rate	Amount	Value
11:58:12	1002	3.45	3.87	23.69	4.54	15.66	201.74
10:25:39	1234	10.54	4.22	24.92	6.56	68.60	754.80
10:45:32	3200	17.57	4.43	22.91	11.24	197.49	2543.63

Sistema de medición de la conductividad de la leche (opcional)
Los cambios de la conductividad de la leche dependen de la concentración de iones en la leche.

La conductividad de la leche puede ser usada para:

- prueba de la salud de la ubre (detección de mastitis subclínica);
- control del grado de evaporación de la agua en la producción de leche condensada;
- determinación del grado de solubilidad de leche en polvo.

distributors:

MILKOTRONIC LTD

Bulgaria, 6000 Stara Zagora
167, Tsar Simeon Veliki, A, 25
Tel: + 359 457 670 82,
Fax: + 359 457 670 83

e-mail: salesdpt@lactoscan.com
ING, ESP, PORT: +359 886 841 389
e-mail: sales2@lactoscan.com
ING, Rus: +359 886 841 395
e-mail: mainservice@lactoscan.com
ING, Rus: +359 888 811 017

e-mail: m.mihneva@lactoscan.com
ING: + 359 885 597 232
e-mail: milkanalyzers@lactoscan.com
ING, Rus: +359 896 753 803