

УЛЬТРАЗВУКОВОЙ АНАЛИЗАТОР МОЛОКА С ОС WINDOWS,  
МЕШАЛКОЙ И ПРИЛОЖЕНИЕМ БАЗЫ ДАННЫХ

## Lactoscan для центров сбора молока на базе ОС Windows, с мешалкой (MCCWS)

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 <sup>3</sup>	± 0.3 kg/m <sup>3</sup>
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 заморозания	от -0.400 до -0.700°C	± 0.005 °C
Соли	от 0.4% до 4%	± 0.05%
рН	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 kg
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/м <sup>3</sup> )
Овечьё 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 заморозания  
рН  
Проводимость  
Кг  
Ион метр

Этот проект  
совместно  
финансируется  
Евросоюзом



