

## Ультразвуковой анализатор качества молока «Лактан» исп. 600 УЛЬТРА (расширенный)

Анализатор работает на ультразвуковом принципе измерения: измеряется скорость и амплитуда прохождения ультразвука при двух температурах пробы, а затем пересчитывается в параметры качества молока.

«Лактан» исп. 600 УЛЬТРА (расширенный) позволяет ультразвуковым методом без использования химических реактивов измерить **12 параметров молока**: содержание массовой доли жира, белка, СОМО, сухих веществ, лактозы, плотности и добавленной воды в пробе молока, а также температуру пробы, точку замерзания, минеральные соли, общий белок, калорийность, степень гомогенизации (по доп. заказу).

**Работа на анализаторе очень проста:** подставить стаканчик с пробой под пробозаборник, нажать одну кнопку, через 45-55 секунд посмотреть результат на индикаторе (можно подключить к компьютеру).

После окончания работы (в конце рабочего дня) анализатор следует промыть специальными моющими средствами, поставляемыми в комплекте с анализатором.



### Технические характеристики






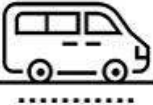


Наименование показателя	Значение/ значение в диапазоне	Предел допускаемой основной абсолютной погрешности
Массовая доля жира, %	0,1–5	±0,13
	5–10	±0,2
Массовая доля сухих веществ, %	7 – 20	±0,4
Массовая доля СОМО, %	6 – 12	±0,2
Массовая доля белка, %	1,5 – 3,9	±0,12
Плотность*, кг/м <sup>3</sup>	1000 – 1040	±0,3
Лактоза*, %	0 – 25	±0,06
Массовая доля добавленной воды*, %	0 – 100	±1
Температура, °С	5 – 45	±1
Точка замерзания молока*, град С	0 – -0,8	±0,002
Общий белок*, %	2,2 – 4,4	
Массовая доля минеральных солей*, %	0 – 5	
Калорийность*, кал	0 – 135	
Степень гомогенизации**	0 – 100	
Габаритные размеры, мм	130x230x190	
Вес, кг	2,2	

\*-расчетные параметры

\*\* - по доп. заказу

### Достоинства «Лактан» исп. 600 УЛЬТРА (расширенный)

	<p><b>3 калибровки входят в стоимость</b> Коровье молоко + 2 калибровки на выбор (пастеризованное молоко, стерилизованное молоко, сливки, обрат, консервированное молоко, козье молоко, кобылье молоко и другие виды молока).</p>
--	---

	<b>Поверка на 1 год в комплекте</b> Внесен в ГОСРЕЕСТР – свидетельство ОС.С.31.005.А №72810, рег. номер 73987-19, действует до 11.02.2024г
	<b>Гарантия 1+1 год</b> 1 год гарантии + 1 год бесплатного сервисного обслуживания
	<b>Высокая точность анализа</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Анализаторы откалиброваны на пробах молока, исследованных арбитражными методами анализа по ГОСТ 22760; ГОСТ 3626; ГОСТ 23327 ГОСТ Р 54758</li> <li>• Анализы проводят в аттестованной лаборатории</li> </ul>
	<b>Удобство использования результатов анализа:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вывод на индикатор прибор</li> <li>• Вывод на термопринтер (по доп. заказу)</li> <li>• Вывод на компьютер через USB (русскоязычное ПО под Windows в комплекте)</li> <li>• В памяти хранится 2500 измерений</li> </ul>
	<b>Современная конструкция:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Встроенный блок пробоподготовки (автоматически подогреет и перемешает молоко, температура пробы от +5 °С). Рекомендованная температура пробы молока для проведения анализа составляет 20-25°С. При этом, если температура пробы окажется ниже 20°С – анализатор автоматически проведет пробоподготовку и подогрев пробы, а затем ее анализ.</li> </ul>
	<b>Компактные размеры и мобильность:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Анализатор можно легко перевозить, вес около 2 кг</li> <li>• Возможность подключения к сети автомобиля (12 В) через адаптер и проведение анализов на выезде</li> </ul>
	<b>Простой в обслуживании:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Анализатор легко промывается (моющие средства в комплекте). В анализаторе реализована интеллектуальная <b>система промывки</b>, которая подсказывает оператору каждое следующее действие, что позволяет исключить возможные ошибки оператора. Также анализатор хранит данные о каждой промывки, что позволяет контролировать качество обслуживания анализатора персоналом.</li> <li>• Встроенный тест для определения чистоты тракта</li> </ul>
	<b>«Лактан» исп. 600 УЛЬТРА (расширенный) разработан и произведен в России:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Быстрое решение сервисных вопросов</li> <li>• Поверка в любом ЦСМ России или у производителя</li> <li>• Доступная цена в рублях, не привязанная к валюте</li> </ul>

**Надеемся на долгосрочное взаимовыгодное сотрудничество!!!**