

" " . 600

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

| | | | |
|-----------------------------|---------------------------------|--------------------------------|---------------------------|
| Алматы (7273)495-231 | Казань (843)206-01-48 | Новокузнецк (3843)20-46-81 | Смоленск (4812)29-41-54 |
| Архангельск (8182)63-90-72 | Калининград (4012)72-03-81 | Новосибирск (383)227-86-73 | Сочи (862)225-72-31 |
| Астрахань (8512)99-46-04 | Калуга (4842)92-23-67 | Омск (3812)21-46-40 | Ставрополь (8652)20-65-13 |
| Барнаул (3852)73-04-60 | Кемерово (3842)65-04-62 | Орел (4862)44-53-42 | Сургут (3462)77-98-35 |
| Белгород (4722)40-23-64 | Киров (8332)68-02-04 | Оренбург (3532)37-68-04 | Тверь (4822)63-31-35 |
| Брянск (4832)59-03-52 | Краснодар (861)203-40-90 | Пенза (8412)22-31-16 | Томск (3822)98-41-53 |
| Владивосток (423)249-28-31 | Красноярск (391)204-63-61 | Пермь (342)205-81-47 | Тула (4872)74-02-29 |
| Волгоград (844)278-03-48 | Курск (4712)77-13-04 | Ростов-на-Дону (863)308-18-15 | Тюмень (3452)66-21-18 |
| Вологда (8172)26-41-59 | Липецк (4742)52-20-81 | Рязань (4912)46-61-64 | Ульяновск (8422)24-23-59 |
| Воронеж (473)204-51-73 | Магнитогорск (3519)55-03-13 | Самара (846)206-03-16 | Уфа (347)229-48-12 |
| Екатеринбург (343)384-55-89 | Москва (495)268-04-70 | Санкт-Петербург (812)309-46-40 | Хабаровск (4212)92-98-04 |
| Иваново (4932)77-34-06 | Мурманск (8152)59-64-93 | Саратов (845)249-38-78 | Челябинск (351)202-03-61 |
| Ижевск (3412)26-03-58 | Набережные Челны (8552)20-53-41 | Севастополь (8692)22-31-93 | Череповец (8202)49-02-64 |
| Иркутск (395)279-98-46 | Нижний Новгород (831)429-08-12 | Симферополь (3652)67-13-56 | Ярославль (4852)69-52-93 |
| Россия (495)268-04-70 | Киргизия (996)312-96-26-47 | Казахстан (7172)727-132 | |

Анализатор качества молока "Лактан" исп. 600 УЛЬТРА



Производство: ООО ВПК "СибагроПРИБОР"

НОВЕЙШАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ИЗМЕРЕНИЯ УЛЬТРАЗВУКА

Определяемые параметры (8 шт.): жир, белок, сухие вещества, СОМО, лактоза, плотность, добавленная вода, температура пробы

Время измерения: 40-50 секунд

Виды молока - 3 калибровки: цельное коровье молоко + 2 продукта на выбор

(обрат, сливки, пастеризованное молоко, стерилизованное молоко, козье, восстановленное молоко из СЦМ, восстановленное молоко из СОМ)

Пробоподготовка молока: молоко от 5 град.С, автоматическая пробоподготовка

Промывка: автоматическая, интеллектуальная

Подключение к компьютеру: через USB-порт, программное обеспечение под Windows

Подключение к портативному принтеру: есть

НОВЕЙШИЙ АНАЛИЗАТОР ПО СПЕЦИАЛЬНОЙ ЦЕНЕ!

Внимание! Первичная проверка входит в стоимость анализатора

"Лактан" исп. 600 УЛЬТРА - это анализаторы, созданные на основе **НОВЕЙШЕЙ ТЕХНОЛОГИИ ИЗМЕРЕНИЯ УЛЬТРАЗВУКА**, которая позволяет получить наиболее точные и быстрые результаты!

Преимущества

- Скорость анализа всего 40-50 секунд!
- Высокая точность и воспроизводимость результатов анализа
- Корпус повышенной прочности (металл)
- Вибро-мойка и режим интеллектуальной промывки
- Возможность печати результатов онлайн на термопринтере
- Подключение через USB к компьютеру, работа с данными в программном обеспечении под Windows
- Пробоподготовка

Предназначение

«Лактан» исп. 600 УЛЬТРА позволяет ультразвуковым методом без использования химических реактивов измерить 8 параметров качества молока: содержание массовой доли жира, белка, сухих веществ, СОМО, лактозы, плотности и добавленной воды в пробе молока, а также температуру пробы.

В отличие от традиционных методов химического анализа ультразвуковой анализатор позволяет:

- получать данные в режиме реального времени - не более 40-50 секунд на анализ
- избежать применения дорогостоящих расходных материалов и химических реактивов
- минимизировать занятость лаборантов и обслуживающего персонала
- минимизировать стоимость лаборатории

Область использования

Производители молока: крестьянские и фермерские хозяйства, колхозы, селекционные станции, племязаводы, племобъединения.

Переработчики молока: пункты приемки молока, заводы по переработке.

Лаборатории: ветеринарные и научные

Градуировки

Анализатор качества молока «Лактан» исп. 600 УЛЬТРА поставляется с **тремя градуировками: цельное коровье молоко + 2 продукта на выбор** (обрат, сливки, пастеризованное молоко, стерилизованное молоко, козье, восстановленное молоко из СЦМ, восстановленное молоко из СОМ).

По индивидуальной заявке возможны дополнительные градуировки на другие виды молока. В анализаторе могут быть установлены до 8 градуировок.

Простота выполнения операции

Анализатор прост и удобен в работе, не требует высокой квалификации персонала.

Для проведения анализа необходимо наполнить стаканчик пробой молока, поставить стаканчик под пробоприемник и нажать всего одну кнопку для выполнения измерения. По окончании анализа результат измерения появится на индикаторе прибора.

После окончания работы анализатор следует промыть специальными моющими средствами, поставляемыми в комплекте с анализатором.

Габаритные размеры

В сочетании с весом не более 2,2 кг, небольшие габаритные размеры 130x230x190 мм (ШхГхВ) позволяют доставлять анализатор обычной посылкой, а надежная упаковка обеспечивает полную сохранность анализатора при транспортировке.

Методика выполнения измерений

При проведении прямых измерений (В соответствии с РМГ 29-2013 «Прямое измерение: Измерение, при котором искомое значение величины получают непосредственно от средств измерений.») методика выполнения измерений приводится в тексте Руководства по эксплуатации и как отдельный документ не требуется. Обоснование: ФЗ №102 от 26.06.2008 г. статья 5 п.2.

Сертификаты

Анализатор качества молока "Лактан" исп. 600 УЛЬТРА зарегистрирован в Государственном реестре средств измерений РФ под № 73987-19, свидетельство № 72810 действительно до 11.02.2024 г.

Анализатор также внесен в Государственный реестр Республики Беларусь.

Поверка

Поверка производится в системе Росстандарта. Анализатор качества молока "Лактан" исп. 600 УЛЬТРА поставляется поверенным ФГУ Новосибирский ЦСМ. Межповерочный интервал составляет 1 год. По истечении срока действия поверки Вы можете обратиться в ближайший ЦСМ с методикой поверки или в любой сервисный центр производителя.

Методика поверки МП 42-241(243)-2018 "ТСИ. Анализаторы молока и молочных продуктов. Методика поверки" - утверждена ФГУП "УНИИМ" 12.09.2018 г.

Синхронизация с ПК

При желании анализатор можно подключить к компьютеру через usb-порт.

В комплекте с анализатором поставляется диск с резервной копией настроек анализатора и русскоязычным программным обеспечением под Windows.

Программа позволяет:

- получать данные с анализатора в режиме онлайн или из памяти анализатора
- сохранять результаты измерений на компьютер
- формировать отчеты и распечатывать их
- проверить обслуживание прибора и частоту произведенных промывок (для контроля лаборанта)
- создавать собственные градуировки на не стандартные молочные продукты (смеси и другое)

Распечатка результатов

Анализатор «Лактан» исп. 600 УЛЬТРА имеет возможность подключения к портативному принтеру «MPrint" G58» (заказывается отдельно). Печать результатов измерений, даты и времени

происходит онлайн сразу после окончания измерения на термомоленту (без подключения к компьютеру).

Система промывки

В анализаторе «Лактан» исп. 600 УЛЬТРА реализована интеллектуальная система промывки, которая подсказывает оператору каждое следующее действие, что позволяет исключить возможные ошибки оператора. Также анализатор хранит данные о каждой промывке, что позволяет контролировать качество обслуживания анализатора персоналом.

Пробоподготовка

Рекомендованная температура пробы молока для проведения анализа составляет 20-25°C. При этом, если температура пробы окажется ниже 20°C – анализатор автоматически проведет пробоподготовку и подогрев пробы, а затем ее анализ.

Сервисное обслуживание

Гарантия: 1+1 (1 год гарантии + 1 год бесплатного сервисного обслуживания).

При необходимости сервисные центры обеспечат бесплатный гарантийный ремонт и послегарантийное сервисное обслуживание. Ремонт производится на высоком техническом уровне и в кратчайшие сроки.

| Параметры качества молока | Диапазоны измерений массовой доли | Пределы допускаемой абсолютной погрешности измерений массовой доли |
|---|-----------------------------------|--|
| Массовая доля жира, % | 0,1–5 | ±0,13 |
| | 5–10 | ±0,2 |
| Массовая доля сухих веществ, % | 7 – 20 | ±0,4 |
| Массовая доля белка, % | 1,5 – 3,9 | ±0,12 |
| Массовая доля СОМО*, % | 6 – 12 | ±0,2 |
| Массовая доля плотности*, кг/м ³ | 1000 – 1040 | ±0,3 |
| Массовая доля лактозы*, % | 3,3 – 6,6 | ±0,06 |
| Массовая доля добавленной воды*, % | 0 – 100 | ±1 |
| Температура, град С | 5 – 45 | ±1 |
| Степень гомогенизации ** | 0 – 100 | |

СОМО (сухой молочный обезжиренный остаток)= сухие вещества - жир

(*) - расчетные параметры

(**) - по доп. заказу

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

| | | | |
|-----------------------------|---------------------------------|--------------------------------|---------------------------|
| Алматы (7273)495-231 | Казань (843)206-01-48 | Новокузнецк (3843)20-46-81 | Смоленск (4812)29-41-54 |
| Архангельск (8182)63-90-72 | Калининград (4012)72-03-81 | Новосибирск (383)227-86-73 | Сочи (862)225-72-31 |
| Астрахань (8512)99-46-04 | Калуга (4842)92-23-67 | Омск (3812)21-46-40 | Ставрополь (8652)20-65-13 |
| Барнаул (3852)73-04-60 | Кемерово (3842)65-04-62 | Орел (4862)44-53-42 | Сургут (3462)77-98-35 |
| Белгород (4722)40-23-64 | Киров (8332)68-02-04 | Оренбург (3532)37-68-04 | Тверь (4822)63-31-35 |
| Брянск (4832)59-03-52 | Краснодар (861)203-40-90 | Пенза (8412)22-31-16 | Томск (3822)98-41-53 |
| Владивосток (423)249-28-31 | Красноярск (391)204-63-61 | Пермь (342)205-81-47 | Тула (4872)74-02-29 |
| Волгоград (844)278-03-48 | Курск (4712)77-13-04 | Ростов-на-Дону (863)308-18-15 | Тюмень (3452)66-21-18 |
| Вологда (8172)26-41-59 | Липецк (4742)52-20-81 | Рязань (4912)46-61-64 | Ульяновск (8422)24-23-59 |
| Воронеж (473)204-51-73 | Магнитогорск (3519)55-03-13 | Самара (846)206-03-16 | Уфа (347)229-48-12 |
| Екатеринбург (343)384-55-89 | Москва (495)268-04-70 | Санкт-Петербург (812)309-46-40 | Хабаровск (4212)92-98-04 |
| Иваново (4932)77-34-06 | Мурманск (8152)59-64-93 | Саратов (845)249-38-78 | Челябинск (351)202-03-61 |
| Ижевск (3412)26-03-58 | Набережные Челны (8552)20-53-41 | Севастополь (8692)22-31-93 | Череповец (8202)49-02-64 |
| Иркутск (395)279-98-46 | Нижний Новгород (831)429-08-12 | Симферополь (3652)67-13-56 | Ярославль (4852)69-52-93 |
| Россия (495)268-04-70 | Киргизия (996)312-96-26-47 | Казахстан (7172)727-132 | |