

" " . 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 УЛЬТРАМАКС



Производство: ООО ВПК "СибагроПРИБОР"

НОВЕЙШАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ИЗМЕРЕНИЯ УЛЬТРАЗВУКА

Определяемые параметры (12 шт.): жир, белок, сухие вещества, СОМО, лактоза, плотность, добавленная вода, точка замерзания, общий белок, минеральные соли, калорийность, 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 должно быть теплым

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 поверка входит в стоимость анализатора

"Лактан" исп. 600 УЛЬТРАМАКС - 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
- Эргономичный корпус
- Современный сенсорный экран (также возможно управление через кнопки)
- 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 УЛЬТРАМАКС позволяет ультразвуковым методом без использования химических реактивов измерить 12 параметров качества молока: содержание массовой доли жира, белка, сухих веществ, СОМО, лактозы, плотности, добавленной воды, точки замерзания, общего белка, минеральных солей и калорийности 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 УЛЬТРАМАКС 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 1 кг, небольшие габаритные размеры 170x160x140 мм (ШxГxВ) 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 УЛЬТРАМАКС 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 УЛЬТРАМАКС 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 УЛЬТРАМАКС 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 УЛЬТРАМАКС 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
Плотность*, кг/м ³	1000 – 1040	±0,3
Массовая доля лактозы*, %	3,3 – 6,6	±0,06
Массовая доля добавленной воды*, %	0 – 100	±1
Точка замерзания молока*, град С	0 – -0,53	±0,002
Общий белок*, %	2,2 – 4,4	
Массовая доля минеральных солей*, %	0,5 – 0,996	
Калорийность*, кал	0 – 135	
Температура пробы, град С	5 – 45	

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

Общий белок - расчетный белок, с соответствием с уровнем СОМО

(*) - расчетные параметры

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	