

MEDICIÓN DIRECTA DE LAS MUESTRAS DE LECHE FRÍA
a partir de 5 °C
Sin necesidad de calibración periódica

Lactoscan Standart Automat

50 seg., 30 seg. medición

Unidad flash USB (opción):
almacenamiento ilimitado de resultados de
la medición en el archivo de Excel, listas para
ser procesadas en informes diferentes



En el flujo de pH metro (opción)

Impresora incorporada (opción)

Teclado incorporado

Pantalla multilingual

Botones



结果
脂 03.32 固 07.69
密 27.38 蛋 02.81
糖 04.21 水 07.30

Results
F=03.02 S=07.93
D=28.55 P=02.90
L=04.35 W=04.23

В о д а = 49.80 2
Л а к т = 02.26
С о л и = 00.41
Т ч к з = -0.261

Resultados
G=04.18 S=07.70
D=25.52 P=02.81
L=04.11 A=08.26

La precisión de la medición
no depende de la
acidez de la leche
Tecnología de punta
ultrasonica para análisis de
cualquier tipo de leche

Resultados de fácil lectura
Posibilidad de conectar
una sonda de pH
pH integrado y conductividad
de medición
Calibración automática
sin ordenador

CLAVES DOMINANTES:

- Simple en operación, mantenimiento, calibración e instalación
- Diseño portátil y compacto
- Cantidad muy pequeña de leche requerida
- Bajo consume de energía
- No uso de productos químicos peligrosos
- Garantía completa de un año
- Los ajustes de la precisión de la medición se pueden realizar por la interfaz RS232
- ESC POS soporte de impresora
- Dos muestras de calibración automática

ESPECIFICACIONES Lactoscan SA:

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

Analizadores para leche Lactoscan realizan análisis rápidos de la leche y productos lácteos líquidos:

Leche de vaca (25%)	Suero	Leche concentrada (hasta 1160kg/m ³)
Leche de oveja	Crema (hasta 45%)	Leche recuperada
Leche de bufalo	Leche desnatada (0.01% GRASA)	Etc.

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

PARAMETROS DE MEDICIÓN:

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

Este proyecto está
financiado por
la Unión Europea



CONDICIONES AMBIENTALES:

Temperatura del aire:
10°C - 40°C

Temperatura de la leche:
1°C - 40°C

Humedad relativa:
30% - 80%

PARÁMETROS ELECTRÓNICOS:

Adaptador de conmutación:

Incorporado:
100 - 240 V ~ 1.6 Amax.

Imprimido:
+12 V 4.17A min

Salida de energía: 50 - 65 W

PARÁMETROS MECÁNICOS:

Dimensiones
(W x D x H)
100 x 223 x 216 mm
Peso < 4 kg

Cubierta de la caja
acero inoxidable

Lactoscan Standart Automat

50 seg., 30 seg. medición

Sistema de pH medición (grado de acidez) (opción)
flujo de pH sistema de medición (grado de acidez)
Todos los parámetros se miden por succionar
una muestra de 25 ml de leche



Metro de pH integrado

Salida de 12 V

Entrada de 12V

Interruptor de encendido

Conector para la solución de limpieza

pH sonda incorporada

Interfaz de serie (RS 232/Impresora)

Entrada de USB

Salida de orificio tubo de solución desecho

PROGRAMA DE DATOS DE LECHE:
leche recogida de contabilidad y software de gestión.

Date	Time	SupN:	Utres	SerN	Cal	Temo	Fat	SNF	Dens	Pro	Lac	Val	Sol	Freez	pH	Cond
150236	141639	0000	00000	0266	2	12.30	01.23	02.55	05.13	05.68	03.12	10.24	05.46	-0.513	05.19	02.59
150236	141640	0000	00000	0266	2	12.30	01.23	02.55	05.13	05.68	03.12	10.24	05.46	-0.513	05.19	02.59
150236	141641	0000	00000	0266	2	12.30	01.23	02.55	05.13	05.68	03.12	10.24	05.46	-0.513	05.19	02.59
150236	141642	0000	00000	0266	2	12.30	01.23	02.55	05.13	05.68	03.12	10.24	05.46	-0.513	05.19	02.59
150236	141643	0000	00000	0266	2	12.30	01.23	02.55	05.13	05.68	03.12	10.24	05.46	-0.513	05.19	02.59
150236	141644	0000	00000	0266	2	12.30	01.23	02.55	05.13	05.68	03.12	10.24	05.46	-0.513	05.19	02.59
150236	141645	0000	00000	0266	2	12.30	01.23	02.55	05.13	05.68	03.12	10.24	05.46	-0.513	05.19	02.59



Internet remoto de actualización del firmware (centro de descarga)

Función integrada de fecha y hora reales - registra la hora exacta para la entrega de leche en los centros de recogida de leche

Conductividad - el sensor integrado de conductividad analiza el rendimiento alto del punto de congelación - evite la leche de mala calidad debido a la adición de agua, detecta mastitis y falsificación con sal añadida

Visualización de rango de medición

Time:	08:15:31
Date:	06:04:2007
LACTOSCAN SLP	
Serial Number:	8615
Calibr 1 Cov	
Results:	
Fat	01.37%
SNF	06.13%
Density	22.23
Lactose	03.27%
Solids	08.48%
Protein	02.35%
Added Water	38.76%
Temp. Sample	19.0°C
Freez. Point	-0.360°C
pH	06.05
Conductivity	11.93!

Sistema de medición de la conductividad lechera (opción)

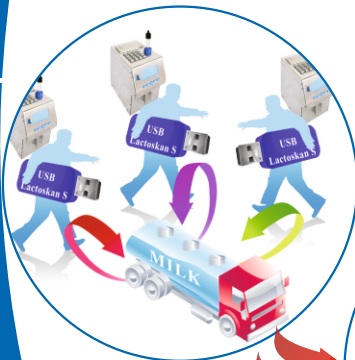
La conductividad de la leche cambia dependiendo de la concentración de iones en la leche

La conductividad de la leche puede ser utilizada por:

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

ESC POS impresora de serie (opción)

Imprime el resultado de la medición de corriente



Opción de unidad flash USB - la idea



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

DASTEC S.R.L.

Representantes / Distribuidores Autorizados

Argentina
Tel: (+54 11) 5352 2500
Email: info@dastecsl.com.ar
Web: www.dastecsl.com.ar