ANALIZADOR DE LECHE SA ESTÁNDAR

Características

- Analizador de leche ultrasónico fácil de usar:simple en operación, mantenimiento, calibración e instalación
- Limpieza automática con dos bombas peristálticas
- Diseño compacto y portátil
- Se requiere una cantidad muy pequeña de leche

SKU: LACTOSCAN-SAE | **Categorías:** Modelos Basicos |

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- Bajo consumo de energía
- Sin uso de productos químicos peligrosos
- El ajuste de la precisión de medición se puede realizar mediante la interfaz RS232 del usuario
- Soporte de impresora "ESC POS"
- Autocalibración de dos muestras
- Resultados fácilmente legibles

Calibración

- Leche de vaca, oveja, UHT
- A petición de los clientes, el analizador de leche LACTOSCAN SA estándar se puede calibrar para medir búfalo, suero, leche desnatada (0,01% FAT), leche concentrada (hasta 1160 kg / m³), leche recuperada

Parámetros de medición

Parámetro	Rango de medida	Precisión
FAT	0.01% ÷ 25%	±0.06%
Sólidos no grasos (SNF)	del 3% al 15%	±0.15%
Densidad	1015kg/m³ ÷ 1040kg/m³	±0.3kg/m³
Proteína	del 2% al 7%	±0.15%
Lactosa	de 0,01% a 6%	±0.2%
Agua añadida	del 0% al 70%	±3
Temperatura de la muestra de leche	de 1 ° C a 40 ° C	±1%
Punto de congelación	–0.4°C ÷ –0.7°C	±0.001%
Sales	del 0,4% al 1,5%	±0.05%
Temperatura ambiente	10°C – 40°C	10°C – 40°C
Temperatura de la leche	1°C – 40°C	1°C – 40°C
Humedad relativa	30% – 80%	30% – 80%
Temperatura ambiente	10°C – 40°C	10°C – 40°C
Temperatura de la leche	1°C – 40°C	1°C – 40°C
Humedad relativa	30% – 80%	30% – 80%
Dimensiones (W x D x H)	175x175x150 mm	175x175x150 mm
Peso	< 1.5 kg	< 1.5 kg
Caja de plástico con tapa		

INFORMACIÓN ADICIONAL

COTECNO