# ANALIZADOR DE LECHE SP ESTÁNDAR

**Características**

- Analizador de leche ultrasónico fácil de usar: simple en operación, mantenimiento, calibración e instalación
- Limpieza con bomba peristáltica;
- Diseño compacto y portátil
- Se requiere una cantidad muy pequeña de leche
- Bajo consumo de energía
- Sin uso de productos químicos peligrosos

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

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- 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 SP 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 | del 0,01% al 25% | ±0.06% |
| Sólidos no grasos (SNF) | del 3% al 15% | ±0.15% |
| Densidad | de 1015 kg / m³ a 1040 kg / 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 | de –0,4 ° C a –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% |
| Voltaje de la fuente de alimentación | AC 220V/110V | AC 220V/110V |
| Voltaje de la fuente de alimentación | DC 12V hasta 14,2V | DC 12V hasta 14,2V |
| Consumo de energía | 30W | 30W |
| Dimensiones (W x D x H) | 175x175x150 mm | 175x175x150 mm |
| Peso | < 1.5 kg | < 1.5 kg |
| Caja de plástico con tapa | | |

COTECNO

COTECNO