

ООО «ГолдКовАгро» УНП: 192980547 ОКПО: 501152115000

Р/С: BY21 OLMP 3012 0001 0980 5000 0933 Код банка OLMPBY2X

ЦБУ № 703 ОАО "Белгазпромбанк", г. Минск, ул. Маяковского, 15

Адрес: 220024, г. Минск, ул. Стебенёва, 16 корпус 3 Этаж 2

+375 44 760-80-41 +375 17 270-12-12 Сайт: [gsagro.by](http://gsagro.by)



Компания «ООО ГолдКовАгро» предлагает Вашему вниманию

### Автоматизированный измерительный комплекс "Лактан 1-4М" исполнение 700

Автоматизированный измерительный комплекс по контролю качества молока это разработка компании «Сибагроприбор», созданная на базе молочного анализатора "Лактан 1-4М" исп. 700.

Обеспечивая быстрый контроль поступающего сырья за счет автоматизации процесса подготовки и подачи анализируемых проб, комплекс минимизирует временные и материальные затраты на проведение анализа.

Время измерения одной пробы - всего одна минута. За счет транспортера для автоматической подачи проб занятость лаборанта в процессе анализа становится минимальной.

Анализатор определяет массовую долю жира, белка, СОМО, добавленной воды и точку замерзания в пробе молока.

Автоматизированный комплекс "Лактан 1-4М" исп. 700 предназначен для использования на крупных племзаводах, племобъединениях и фермах с большим молокооборотом.

#### Технические характеристики

Измеряемый показатель	Диапазон измерения	Предел допускаемой основной абсолютной погрешности	Пределы допустимых значений СКО случайной составляющей погрешности, %
Массовая доля жира, %	0-5	±0,05	±0,02
	5-10	±0,1	±0,03
Массовая доля СОМО, %	6 - 12	±0,1	±0,03
Массовая доля белка, %	1,5 – 3,5	±0,1	±0,03
Плотность, кг/м <sup>3</sup>	1000 - 1040	±0,3	±0,2
Массовая доля добавленной воды, %	1 - 100	±1	±0,3
Точка замерзания, °С (*)	0 ÷ -0,52	±0,002	±0,001

Кислотность анализируемого молока не более 20 Т°, расход молока на одно измерение 25 мл.

\* - Расчетные параметры качества молока, являются справочными

#### Градуировки

Анализатор качества молока "Лактан 1-4М" исп. 700 поставляется с заводской градуировкой на цельное коровье молоко.

#### По индивидуальной заявке возможны дополнительные градуировки:

пастеризованное молоко, стерилизованное молоко, сливки, обрат, восстановленное молоко из сухого, восстановленное молоко из сухого обрата, консервированное молоко, козье молоко и другие виды молока.



## Установление рабочего режима

Установление рабочего режима занимает **не более 30 минут**. Прогрев совершается автоматически после включения анализатора в сеть. По окончании прогрева на дисплее появляется сообщение о готовности к использованию, после этого Вы можете работать на нем целый день.

## Простота выполнения операции

Автоматизированный комплекс прост и удобен в работе, не требует высокой квалификации персонала. Для проведения анализа необходимо наполнить 10 стаканчиков пробами молока, поставить стаканчики в кассету, кассету установить в транспортер, затем нажать всего одну кнопку для выполнения измерений. Прибор произведет последовательно анализ 10 проб молока, результаты будут отображены в программе на ноутбуке.

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

## Габаритные размеры

Габаритные размеры анализатора без транспортера 300x375x180 мм, вес 7,1 кг.

## Поверка

Поверка производится в системе БелГим. «Лактан» поставляется поверенным ЦСМС Беларуси. Межповерочный интервал составляет 1 год. По истечении срока действия поверки Вы можете обратиться в ближайший ЦСМ с методикой поверки или в «Сибагроприбор», который организует поверку.

## Сертификаты

Анализатор качества молока "Лактан 1-4М" **зарегистрирован в Государственном реестре средств измерений РФ и РБ** под № 46032-10. Сертификат № 42025 от 21.12.10 г. Центром Госсанэпиднадзора выдано гигиеническое заключение 54.НС.3.421.Т.02767.11.00 от 28.11.00. Анализатор занесен в государственный реестр Украины, Беларуси, Эстонии, Германии, Литвы, Болгарии, Румынии и Казахстана.

## Методика выполнения измерений

Методика выполнения измерений аттестована **Всероссийским научно-исследовательским институтом молочной промышленности**, свидетельство об аттестации 2420/230-00 от 21 августа 2000г., и внесена в Гос. реестр ВНИМИ-01-2000. Методика поставляется вместе с анализатором, и Вы без труда сможете использовать ее не только при контроле качества молока, но и работая со сливками, сухим молоком и мороженым.

## Синхронизация с ПК

Автоматизированный комплекс "Лактан 1-4М" исп. 700 управляется с помощью компьютера. В комплекте с анализатором поставляется все необходимое для работы: ноутбук, специальный кабель для подключения и русскоязычное программное обеспечение 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

## Распечатка результатов

**Анализатор поставляется с программным обеспечением, в котором реализована возможность приема данных с анализатора в режиме реального времени или в любой момент из памяти прибора. Данные в дальнейшем можно экспортировать в различные форматы. В том числе можно экспортировать в формат файла XML для передачи и использования данных в программе ПЛИНОР "Селекс"**

Анализатор "Лактан 1-4М" исп. 700 имеет встроенный принтер. Печать результатов измерений, даты и времени происходит на термоленту.

## Система промывки

В анализаторе "Лактан 1-4М" исп. 700 используется **полуавтоматический метод промывки** после окончания работы на анализаторе.

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

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

**Стоимость 11 150 рублей**

**Рекомендуем дополнительно заказать**

- **Моющие средства для анализатора «Лактан 1-4М»**
- **Дополнительная кассета для транспортера на 10 стаканчиков** (для удобства работы: пока одна кассета стоит в транспортере анализатора, другую кассету можно заполнять стаканчиками с пробами и готовить ее к анализу)
- **Моющие средства для анализатора «Лактан 1-4М»**
- (анализатор требует обязательной промывки после работы, в комплекте моющие средства на 3 месяца работы)
- **Лабораторный термостат-редуктазник «ЛТР»** (подогрев охлажденного молока перед анализом)
- **рН-метр** (для контроля кислотности молока)
- **Тесты для определения антибиотиков в молоке**
- **Набор для пробоотбора молока** (мутовки, пробоотборники, кружки)
- **Анализатор соматических клеток в молоке «Соматос-МИНИ»**
- **Криоскоп «Термоскан-МИНИ»** (определение фальсификаций молока)