

ООО «ГолдКовАгро» УНП: 192980547 ОКПО: 501152115000

Р/С: BY21 OLMР 3012 0001 0980 5000 0933 Код банка OLMРBY2X

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



Компания «ООО ГолдКовАгро» предлагает Вашему вниманию

НОВЫЙ ультразвуковой анализатор качества молока «Лактан» исп. 600 УЛЬТРА

Хотите быстро и без лишних затрат
определить качество молока на
производстве, в лаборатории или
даже в машине?

Вам подойдет современный
экспресс-анализатор
«Лактан» исп. 600 УЛЬТРА 2610 руб.



Самая новая модель 2022 года

Достоинства «Лактан» исп. 600 УЛЬТРА в цифрах:

	2610 рублей лучшая цена на рынке РБ Максимальный функционал по доступной цене в стоимость входит НДС, поверка, набор моющих средств
	8 самых важных параметров качества молока жир, белок, сухие вещества, СОМО, лактоза, плотность, добавленная вода, температура
	Возможны 3 калибровки Коровье молоко + 2 калибровки на выбор (сливки, обрат и т.д.)
	Время анализа 40-50 секунд Высокая скорость анализа позволяет осуществлять контроль в необходимом объеме
	30 лет стабильного производства «Сибagroприбор» Ультразвуковые анализатор были разработаны компанией «Сибagroприбор» - 30-летний эксперт в области приборостроения
	Поверка на 1 год в комплекте Внесен в ГОСРЕЕСТР – свидетельство ОС.С.31. 005.А №72810, рег. номер 73987-19, действует до 11.02.2024г
	Гарантия 1+1 год 1 год гарантии + 1 год бесплатного сервисного обслуживания








Принцип работы «Лактан» исп. 600 УЛЬТРА

Анализатор работает на ультразвуковом принципе измерения: измеряется скорость и амплитуда прохождения ультразвука при двух температурах пробы, а затем пересчитывается в параметры качества молока.

Работа на анализаторе очень проста: подставить стаканчик с пробой под пробозаборник, нажать одну кнопку, через 40-50 секунд посмотреть результат на индикаторе (можно подключить к компьютеру).

После окончания работы (в конце рабочего дня) анализатор следует промыть специальными моющими средствами, поставляемыми в комплекте с анализатором.

Почему стоит приобрести именно «Лактан» исп. 600 УЛЬТРА?

	Высокая точность анализа <ul style="list-style-type: none">• Анализаторы откалиброваны на пробах молока, исследованных арбитражными методами анализа по ГОСТ 22760; ГОСТ 3626; ГОСТ 23327 ГОСТ Р 54758• Анализы проводят в аттестованной лаборатории
	Удобство использования результатов анализа: <ul style="list-style-type: none">• Вывод на индикатор прибор• Вывод на термопринтер (по доп. заказу)• Вывод на компьютер через USB (русскоязычное программное обеспечение под Windows в комплекте)• В памяти хранится 2500 измерений
	Современная конструкция: <ul style="list-style-type: none">• Встроенный блок пробоподготовки (автоматически подогреет и перемешивает молоко, температура пробы от +5 °С)• Металлический корпус повышенной прочности
	Компактные размеры и мобильность: <ul style="list-style-type: none">• Анализатор можно легко перевозить, вес около 2 кг• Возможность подключения к сети автомобиля (12 В) через адаптер и проведение анализов на выезде
	Простой в обслуживании: <ul style="list-style-type: none">• Анализатор легко промывается (моющие средства в комплекте)• Встроенный тест для определения чистоты тракта
	Низкая себестоимость анализа – анализатор выгодная покупка <ul style="list-style-type: none">• Стоимость анализатора и техническое обслуживание за 5 лет - всего 5 рублей в день• Моющие средства – расходный материал, менее 1 рубля в день
	«Лактан» исп. 600 УЛЬТРА разработан и произведен в России: <ul style="list-style-type: none">• Быстрое решение сервисных вопросов• Поверка в любом ЦСМ России и Беларуси или у производителя• Доступная цена в рублях, не привязанная к валюте

Предназначение

«Лактан» исп. 600 УЛЬТРА позволяет ультразвуковым методом без использования химических реактивов измерить 8 параметров молока: содержание массовой доли жира, белка, СОМО, сухих веществ, лактозы, плотности и добавленной воды 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, племазаводы, племобъединения

Переработчики молока: пункты приемки молока, заводы по переработке

Лаборатории: государственные и частные, ветеринарные и научные

Градуировки

Анализатор качества молока поставляется с заводской градуировкой на цельное коровье молоко. В стоимость также входят две дополнительные калибровки на выбор заказчика.

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.

Габаритные размеры

В сочетании с весом менее 2,2 кг, небольшие габаритные размеры 130x230x190 мм (ШxГxВ) позволяют доставлять анализатор обычной посылкой, а надежная упаковка обеспечивает полную сохранность анализатора при транспортировке.

Поверка

Поверка производится в системе БелГим, ЦСМС. «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 зарегистрирован в Государственном реестре средств измерений РБ под № 73987-19, свидетельство № 72810 действительно до 11.02.2024 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
- создавать собственные градуировки на нестандартные молочные продукты

Технические характеристики

Параметры качества молока	Диапазон измерения	Предел допускаемой основной абсолютной погрешности
Массовая доля жира, %	0,1–5	±0,13
	5–10	±0,2
Массовая доля сухих веществ, %	7 – 20	±0,4
Массовая доля СОМО, %	6 – 12	±0,2
Массовая доля белка, %	1,5 – 3,9	±0,12
Плотность, кг/м ³	1000 – 1040	±0,3
Лактоза*, %	3,3-6,6	±0,06
Массовая доля добавленной воды*, %	0 – 100	±1
Температура, °С	5 – 45	±1

*-расчетные параметры

** - по доп. заказу

Распечатка результатов

Анализатор 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 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°С. При этом, если температура пробы окажется ниже 20°С – анализатор автоматически проведет пробоподготовку и подогрев пробы, а затем ее анализ.

Гарантия:

1 год гарантии + 1 год бесплатного сервисного обслуживания