

КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ ОФИЦИАЛЬНОГО ПРЕДСТАВИТЕЛЯ!

Компания «ГолдКовАгро» предлагает Вашему вниманию
Ультразвуковой анализатор качества молока «Лактан 1-4М» исполнение 220

Анализатор "Лактан 1-4М" исп. 220 позволяет за **180 секунд** без использования химических реактивов определить шесть самых важных параметров - **белок, жир, СОМО, плотность** и **массовую долю добавленной воды** в пробе молока.

Важной особенностью данного анализатора является **возможность измерения белка**. Традиционный метод определения белка (метод Кьельдаля) занимает около 6 часов и требует использования дополнительных расходных материалов. Альтернативным вариантом является использование ультразвукового анализатора "Лактан 1-4М" исп. 220, обеспечивающего стабильность показателей, безопасность, точность и низкую стоимость анализа.

Анализатор **обладает возможностью автономного питания от автомобильного аккумулятора**. Используемый источник питания определяет устойчивую работу при перепадах напряжения в сети в диапазоне от 100 до 260 В.

Анализатор **заменит лабораторию** в крестьянских хозяйствах, колхозах и совхозах, в пунктах приема молока и перерабатывающих заводах, на селекционных станциях, в ветеринарных лабораториях и молочных кухнях.



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 ³	1000 - 1040	±0,3	±0,2
Массовая доля добавленной воды, % (*)	1 - 100	±1	±0,3

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

* - Расчетный параметр качества молока, является справочным

Градуировки

Анализатор качества молока "Лактан 1-4М" исп. 220 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 5 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

Анализатор прост и удобен в работе, не требует высокой квалификации персонала.

Для проведения анализа необходимо наполнить стаканчик пробой молока, поставить стаканчик под пробоприемник и нажать всего одну кнопку для выполнения измерения. По окончании анализа прозвучит звуковой сигнал и результат измерения появится на индикаторе прибора. После окончания работы анализатор следует промыть специальными моющими средствами, поставляемыми в комплекте с анализатором.

Напряжение питания

В данном анализаторе большое внимание уделено характеристикам источника питания. Широкий диапазон питающего напряжения переменного тока от 100 до 260 В позволяет без изменений метрологических характеристик работать в деревнях и селах, где бывают значительные перепады напряжения в электрических сетях.

Габаритные размеры

В сочетании с весом 2 кг, небольшие габаритные размеры 300 x 240 x 95 мм позволяют доставлять анализатор обычной посылкой, а надежная упаковка обеспечивает полную сохранность анализатора при транспортировке.

Поверка

Поверка производится в системе Росстандарта. "Лактан 1-4М" поставляется поверенным ФБУ Новосибирский ЦСМ. Межповерочный интервал составляет 1 год. По истечении срока действия поверки Вы можете обратиться в ближайший ЦСМ с методикой поверки, которая входит в комплект, или в «Сибагроприбор», который с удовольствием поможет Вам в этом.

Сертификаты

Анализатор качества молока "Лактан 1-4М" зарегистрирован в Государственном реестре средств измерений РФ 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, Беларуссии, 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

Для подключения анализатора "Лактан 1-4М" исп. 220 к компьютеру «Сибагроприбор» поставляет в комплекте с ним специальный кабель 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 "Лактан 1-4М" исп. 220 имеет возможность подключения к портативному принтеру «ТЭПС-1» (заказывается отдельно). Печать результатов измерений, даты и времени происходит на термоленту (без подключения к компьютеру).

Система промывки

В анализаторе "Лактан 1-4М" исп. 220 используется **ручной 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.

Рекомендуем дополнительно заказать:

- **Портативный принтер «ТЭПС-1»** (для распечатки результатов измерений)
- **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)
- **pH-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)

Надеемся на долгосрочное взаимовыгодное сотрудничество!!!