

АНАЛИЗАТОР МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ «УЛЬТРАСОНИК» А33

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ РЕЕСТР СИ РФ, РЕГИСТРАЦИОННЫЙ № 57864-14
ПРОИЗВОДСТВО, РОССИЯ

Сервисный центр в Санкт-Петербурге.

Ультразвуковой анализатор «Ультрасоник» модель А33 предназначен для предприятий молочной промышленности, лабораторий контролирующих органов, фермерских хозяйств и т.д. Измеряет в молоке и сливках массовую долю: жира, белка, СОМО, лактозы, минеральных солей, а также плотность, температуру, электропроводность, pH и точку замерзания образца. Поставляется с калибровками на коровье или козье молоко.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ:



- три канала:
 - ✓ 1 - сырое молоко
 - ✓ 2 - пастеризованное молоко или УНТ
 - ✓ 3 - сливки до 25%
- простой процесс калибровки каналов
- время анализа - 60 секунд
- забор образца - автоматически из любой емкости на расстоянии / глубине до 15 см
- отдельный забор и слив образца
- автоматическая и ручная промывка прибора
- встроенные часы и календарь осуществляют привязку результатов измерения ко времени и дате
- возможность подключения и работы прибора от автомобильного аккумулятора 12 В
- порты (USB и RS232) для подключения ПК и флэш накопителя (флэшки)
- программное обеспечение для связи с ПК в комплекте
- принтер встроенный

ИЗМЕРЯЕМЫЕ ПАРАМЕТРЫ И ТОЧНОСТЬ

ПАРАМЕТР	ДИАПАЗОН, ТОЧНОСТЬ
Жир, %	0-25 (±0,1)
Белок, %	2-7 (±0,2)
СОМО, %	3-15 (±0,15)
Плотность кг/м ³	1015 - 1040 (± 0.3)
Лактоза, %	0-6 (±0,15)
Минеральные соли, %	0,4-1,5 (± 0.05)
Температура пробы, °С	1-40 (±1,0)
Проводимость, мСм/см	3-10 (±0,05)
Точка замерзания, °С	от -0,450 до -0,600 (± 0,05)

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ПАРАМЕТР	ЗНАЧЕНИЕ
Объем образца, мл,	15
Атм. давление, кПа	от 84 до 106
T °С в помещении	10-40 °С
T °С образца	0-40 °С
Отн. влажность, %	30-80
Размеры (Д×Ш×В), мм	220x145x215
Масса, кг	2
Напряжение, В	220/12
Потр. мощность, Вт	30

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- высокая стабильность и повторяемость при измерениях
- может измерять параметры в различных жидких молочных продуктах (без красителей и наполнителей)
- переносной, может эксплуатироваться в автомобиле
- легок в освоении и работе
- звуковая сигнализация о необходимости промывки
- сервисная и техническая поддержка на всех этапах обучения, работы и обслуживания анализатора

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ:

- анализатор
- руководство по эксплуатации
- программное обеспечение для связи с ПК
- моющие средства

Разработан вариант данного анализатора для измерения параметров сыворотки и обезжиренного молока с точностями для жира ±0,02 %, белка ±0,02%. Поставляется только на заказ.

ООО «Компания Энилаб»
www.anylab.ru
info@anylab.ru
тел. 8 (812) 931-86-35
8 (812) 942-76-54