

AGRI-LAC®



AGRI-MELK
BY AGRI-LAC

NUEVO ANALIZADOR LÁCTEO LAKTAN 1- 4M 600 ULTRAMAX

Laktan 1-4M 600 ULTRAMAX es nuestro nuevo modelo basado en la última tecnología de medición por ultrasonido, que le permite tener los más acertados y rápidos resultados!



VENTAJAS DE NUESTRO NUEVO MODELO:

- El análisis toma sólo de 30 a 40 segundos
- Alta precisión y reproducibilidad de los resultados de medición
- Diseño ergonómico del gabinete del analizador
- Pantalla touch, con posibilidad de control mediante teclado
- Opciones de limpieza modo Vibro y modo de Limpieza Inteligente
- Opción para imprimir los resultados de medición en línea usando una impresora térmica
- Interfaz USB para conectividad de PC, procesamiento de datos en el software para Windows
- Preparación de muestras y análisis de muestras de leche desde 5 ° C;
- Operación desde 220V y 12V (batería del automóvil).

El Laktan 1-4M permite el cálculo de 10 parámetros de la leche usando el método por ultrasónido sin necesidad de usar reactivos químicos: Contenido de Grasa, Proteína, Sólidos Totales (SNF), Lactosa, Densidad, Agua Añadida, Punto de congelación, Proteína Total, Sales minerales y Calorías en la muestra de leche, así como la temperatura de la muestra de leche.

A diferencia del método tradicional de análisis químico, el análisis por ultrasónido permite:

- Recibir los datos de medición en tiempo real, no toma más de 30 a 40 segundos por análisis
- Eliminar el uso de consumibles costosos y reactivos químicos
- Minimiza la necesidad de personal de laboratorio
- Minimiza el costo del laboratorio



APLICACIONES:

Productores de leche: Asociaciones de Campesinos y fincas profesionales, Asociaciones Ganaderas, Estaciones de cría; Cooperativas.

Procesadores de leche: Centros de Acopio, Plantas de Procesamiento; Laboratorios científicos y veterinarios.

CALIBRACIÓN:

Laktan 1-4M ULTRA se suministra con una calibración de fábrica para leche de vaca entera.

A pedido del cliente, podemos suministrar a nuestros analizadores de leche las calibraciones adicionales para leche pasteurizada, leche esterilizada, crema, leche desnatada, leche reconstituida de leche en polvo, leche enlatada, leche de cabra y otros tipos de leche.

ESPECIFICACIONES:

Parametro medido	Rango de medida	Límites permitidos del componente sistemático del error absoluto, %	Límites permitidos del azar componente del error absoluto, %
Grasa, %	0-5	±0,05	±0,02
	5-10	±0,1	±0,03
SNF, %	6 – 12	±0,1	±0,03
Proteína, %	1,5 – 3,5	±0,1	±0,03
Densidad, kg/m ³	1000 – 1040	±0,3	±0,2
Lactosa, %	3,3-6,6	±0,06	±0,15
Agua añadida, %, (*)	1 – 100	±1	±0,3
Punto de congelación	0 – -0,529	±0,005	±0,002
Proteína Total	2,2-4,4%	±0,037	±0,01
Sales Minerales	0,5-0,996%	±0,008	±0,002
Calorias	0-135	±1,6	±1
Temperatura, °C (*)	5 – 45	±1	±0,5

La acidez de la leche que se analiza no es más de 20 T °, el consumo de leche por una medida es de 25 ml.* Los parámetros calculados de la calidad de la leche son solo para fines de referencia.



El analizador de leche es simple y conveniente en la operación, no exige una alta cualificación del personal.

Para llevar a cabo el análisis se requiere poner el vaso de medir con una muestra de leche en el compartimiento del analizador y presionar solo un botón para realizar la medición. Al final del análisis, el resultado de la medición aparece en la pantalla del analizador.

Después de terminar el trabajo, es necesario limpiar el analizador utilizando soluciones especiales de limpieza suministradas con el analizador.

Dimensiones

En combinación con el peso de menos de 1 kg, tamaño pequeño y dimensiones de 120x200x175 mm permiten entregar el dispositivo en todo el mundo y un embalaje robusto garantiza un transporte seguro.

Certificados

El analizador de calidad de la leche Laktan 1-4M está registrado en el Registro Estatal de Dispositivos de Medición de la Federación de Rusia con el número 46032-10. Certificado No. 42025 (parte 1 y parte 2) de 21.12.10. El Centro de Supervisión Sanitaria y Epidemiológica del Estado emitió el certificado de higiene 54.H.3.421.T.02767.11.00 de 28.11.00. El analizador está registrado en los registros estatales de Ucrania, Bielorrusia, Estonia, Alemania, Lituania, Bulgaria, Rumanía y Kazajstán, Uzbekistán.

Método de medida

El método de medición fue certificado por el Instituto de Investigación Científica de la Industria Láctea de Rusia, el certificado de certificación 2420 / 230-00 del 21 de agosto de 2000. El método de medición se ingresó en el Registro Estatal VNIMI-01-2000. La descripción del método de medición se suministra con el analizador y puede utilizarse no solo para controlar la calidad de la leche, sino también para trabajar con nata, leche en polvo y helado.

Sincronización de PC

El analizador de leche se puede conectar a la PC a través del puerto USB.

El analizador proporciona un CD con una copia de seguridad de la configuración del analizador y la versión en inglés del software para Windows.

El software permite:

- Recibir los datos del analizador en línea o de la memoria del analizador;
- Guardar resultados de medición en una PC;
- Generar informes e imprimirlos;
- Verificar el mantenimiento del analizador y la frecuencia de las limpiezas realizadas;
- Crear sus propias calibraciones para productos lácteos adicionales (mezclas, etc.).



Impresión de los resultados

Laktan 1-4M 600 ULTRAMAX tiene la opción de conectarse a una impresora portátil MPrint "G58 (que se puede pedir por separado). Los resultados de medición, fecha y hora se imprimen en línea inmediatamente después del final de la medición en la cinta térmica (sin conexión) para PC).

Sistema de limpieza

Un nuevo sistema de limpieza inteligente que se ha implementado en este modelo solicita al operador cada siguiente conjunto eliminando posibles errores del operador. El analizador también almacena los datos de cada limpieza, lo que permite controlar la calidad del mantenimiento diario de su dispositivo por parte del personal.

Preparación de la muestra

La temperatura recomendada de las muestras de leche para el análisis es de 20 - 25 ° C. Si la temperatura de la muestra es inferior a 20 ° C, el analizador realizará automáticamente la preparación de la muestra y el calentamiento de la muestra, y luego la analizará.

GARANTÍA : 1 Año

Tabla comparativa de modelos

Laktan1-4 M model 600		
Parámetro calculado	ULTRA	ULTRAMAX
Grasa	+	+
Proteína	+	+
SNF	+	+
Densidad	+	+
Lactosa	+	+
Agua añadida	+	+
Temperatura	+	+
Punto de congelación	-	+
Proteína Total	-	+
Sales Minerales	-	+
Calorías	-	+
Tiempo de medida en seg.	30- 40 seg	



Preparación de la muestra	La preparación de la muestra de leche es deseable Si la temperatura de la muestra de leche es inferior a 20 ° C, la preparación de la muestra de leche se realiza automáticamente
Limpieza	Automática Inteligente
Conexion a PC via USB	+
Impresora	External
Funciona con 220V y 12V	+

Recomendamos los siguientes adicionales:

- Impresora portátil "ТЭПC-1" (para impresión de los resultados de medida);
- Reactivos de limpieza para Laktan 1-4 milk analyzer;
- El analizador requiere limpieza después de completar el trabajo, el conjunto de reactivos de limpieza es alcanza para 3 meses de trabajo;
- Termostato de laboratorio "LTR" (Para la preparación de la muestra de leche);
- Medidor de PH (Para controlar la acidez de la leche);
- Pruebas para determinar los antibióticos en la leche;
- Kit para muestras de leche;
- Analizador de células somáticas "Somatos Mini"
- Crioscopio "Thermoscan-MINI" (para la determinación de la adulteración de la leche)