



Analizador de Leche modelos LAC-S, LAC-SA

La función del analizador de leche ultrasónico BOECO es hacer que el análisis de muestras de leche sea directamente después del ordeño, en la recolección y durante tratamiento. Cada unidad puede ser desarrollada con 3 calibraciones (estándar de oveja, vaca y leche UHT). El modelo estándar LAC-S tiene una bomba peristáltica para la muestra. Los modelos LAC-SA tienen dos bombas. El segundo para la limpieza automática. Medición directa de muestras de leche fría, a partir de 5 °C. No necesita calibración periódica. La precisión de la medición no depende de la acidez de la leche. Una tecnología de ultrasonidos de alta gama para analizar cualquier tipo de leche.



Características

Grasa	0
SNF (Sólido no grasa)	3% a 15% / $\pm 0.15\%$ Exactitud
Densidad	1015 a 1140 kg/m ³ (1160 kg/m ³ opc.) / ± 0.3 kg/m ³ Exactitud
Proteína	2% a 7% / $\pm 0.15\%$ Exactitud
Lactosa	0
Agua añadida	0% a 70% / $\pm 3.0\%$ Exactitud
Temperatura de leche	1°C a 40°C / $\pm 1^\circ\text{C}$ Exactitud
Punto de congelación	-0
Sales	0
pH	0% a 12% / $\pm 0.05\%$ Exactitud
Sólidos totales	0% a 50% / $\pm 0.17\%$ Exactitud
Conductividad opcional	3 a 14 (mS/cm) / $\pm 0.05\%$ Exactitud
Interfase usuario	Software integrado
Operación	5 teclas en el panel

Puertos	Puerto de datos USB / RS 232
Temperatura de trabajo	=+10°C - +40°C
Fuente de poder	Input 100-240V ~1
Peso Neto	< 3 kg
Dimensiones (L x An x Al)	100 x 223 x 216 mm