

LACTOSCAN SP ANALIZATOR MLIJEKA LACTOSCAN SP MILK ANALYZER

Kratki opis metode

Analizator mlijeka (Milk analyzer) služi za analizu sastava svih vrsta mlijeka (kravljeg, ovčjeg, kozjeg), vrhnja i mješavina za sladolede. Određuju se masti, proteini, laktoza, kruta tvar, kiselost itd. Uređaj radi na principu ultrazvučne analize uzorka koji se povuče iz posudica pomoću peristaltičke pumpe ugrađene u uređaj. Nakon analize uzorak se automatski vraća u posudu za otpad. Nakon izvršenog mjerenja koje traje 60 sekundi moguće je izvršiti novo mjerenje ponavljanjem istog postupka. Nakon završenog mjerenja uređaj se ispire posebnim sredstvima za čišćenje.

Namjena

Određivanje postotka masti, krute tvari, proteina, laktoze, sadržaj vode, soli, temperatura uzorka, gustoće, pH, točke smrzavanja određuje se i električna provodljivost. Uređaj podržava analizu svih vrste mlijeka, vrhnja i mješavina za sladolede.

Tehničke značajke

Dimenzije: 175x175x150 mm

Masa: 1,5 kg

Snaga: 36 – 42 W

Volumen posudice za uzorak: 25 ml

Vrijeme analize: 60 sek.

Tip i priprava uzorka

Mlijeko kravlje, kozje, ovčje, vrhnje i mješavine za sladoled. Uzorak se stavlja u za to predviđene posudice volumena 25 mililitara.

Stupanj iskorištenja

Po potrebi

