

ANALIZATOR MLEKA SP/SAP



Analizatory mleka SP i SAP to ultradźwiękowe przenośne analizatory przeznaczone do pomiaru składu próbek mleka. Dzięki zastosowaniu analizatora możliwa jest analiza takich parametrów mleka jak: tłuszcz, białko, laktoza, punkt zamarzania, zawartość wody, gęstość i in.

Analizatory mleka SP i SAP charakteryzują się:

- Kompaktowymi wymiarami i niewielką wagą- możliwość przeniesienia jedną ręką
- Szybką analizą i brakiem konieczności przygotowania próbki przed pomiarem
- Niskim kosztem eksploatacji i konserwacji
- Brakiem konieczności posiadania specjalistycznego doświadczenia- praca z analizatorem mleka jest prosta i nie stanowi problemu dla użytkowników nieposiadających doświadczenia i specjalistycznej wiedzy.
- Możliwością zastosowanie w każdej mleczarni do kontroli jakościowej przyjmowanego surowca.
- Gotowymi kalibracjami na trzy typy mleka: krowie, owcze, UHT- z możliwością zamiany na inne

Analizatory SP i SAP różnią się systemem czyszczenia.

Analizatory SP i SAP różnią się systemem czyszczenia. Model analizatora SP posiada jedną pompę perystaltyczną dla systemu pomiarowego i przepłukiwania, roztwory czyszczące są ręcznie podstawiane pod rurkę zasysającą analizatora celem czyszczenia. Model analizatora SAP posiada dwie pompy perystaltyczne, po podłączeniu wężyków i umieszczeniu ich w roztworze czyszczącym, czyszczenie następuje automatycznie bez udziału operatora i konieczności podstawiania i zmiany naczyń.



Trzy wersje kolorystyczne- do wyboru

W STANDARDZIE

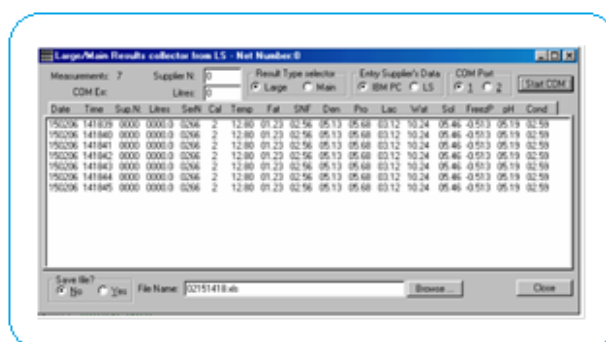
- zapasowa rurka i plastikowe pojemniki na próbki
- funkcja pomiaru pH
- wbudowana pojedyncza pompa perystaltyczna do automatycznego czyszczenia
- program do pozyskiwania danych

DOSTĘPNE OPCJONALNIE

- pomiar próbek o wysokiej zawartości tłuszczu (śmietanka) aż do 45%
- sonda pH
- funkcja pomiaru przewodności
- drukarka zewnętrzna
- port RS232/USB
- zegar czasu rzeczywistego (Real Time Clock)

W zestawie z urządzeniem dostarczany jest program do pozyskiwania i archiwizacji danych. Umożliwia zapisanie pliku w formacie .xls

Po podłączeniu urządzenia do komputera PC i uruchomieniu oprogramowania **resLS** wyniki z pomiarów mogą być przesyłane i gromadzone automatycznie.



Opis złączy:

- 1- Przełącznik zasilania
- 2- Wyjście 12 V
- 3- Wejście 12W
- 4- Port szeregowy RS232/ podłączenie drukarki
- 5- USB (opcja)

Dzięki podłączeniu zewnętrznej drukarki możliwy jest natychmiastowy wydruk wyników. Wyniki są przejrzyste i czytelne, mogą natychmiast zostać dołączone do dokumentów. Funkcja **Real Time Clock**, umożliwia kontrolę bieżącej daty i godziny.



Specyfikacja techniczna		
Model	SP / SAP	
Czas pomiaru	60s lub 30s (opcjonalnie)	
Wydajność	60 lub 120 próbek / godzinę	
Objętość próbki	25 ml	
Wymiary	175 x 175 x 150 mm	
Waga	ok. 1.5 kg	
Zakresy mierzonych parametrów (w standardzie)		
Parametr	Zakres	Dokładność
Tłuszcz	0.01% - 25%	±0.1%
Substancje stałe beztłuszczowe (SNF)	3% - 15%	± 0.15%
Białka	2% - 7%	± 0.15%
Laktoza	0.01- 6 %	± 0.2%
Zawartość wody	0% - 70%	± 3%
Gęstość	1015 - 1040 kg/m ³	± 0.3kg/m ³
Temperatura mleka	5°C - 40°C	± 1°C
Punkt zamarzania	-0.400 - -0.700°C	±0.001°C
Zasolenie	0.4 - 1.5%	± 0.05%
Zakresy mierzonych parametrów (dostępne opcjonalnie)		
Parametr	Zakres	Dokładność
Tłuszcz	do 45 %	± 0.1%
pH	0 - 14	± 0,05
Przewodność	3 - 14 [mS/cm]	± 0,05
Całkowita zawartość substancji stałych	0 -50%	± 0,17%
Wypożyczenie standardowe	jednostka główna, zapasowa rurka, plastikowe pojemniki na próbki, funkcja pomiaru pH, instrukcja w języku polskim, kalibracji dla mleka krowiego, owczego i UHT, program do pozyskiwania danych	
Opcje dodatkowe	funkcja pomiaru próbek o wysokiej zawartości tłuszczu (śmietanka) do 45%, sonda pH, funkcja pomiaru przewodności, drukarka zewnętrzna, RS232/USB, zegar czasu rzeczywistego	

Materiały eksploatacyjne (dostępne opcjonalnie)	50 ml roztworu buforowego pH ($\text{pH } 7,00 \pm 0,01 / 20^{\circ}\text{C}$)
	50 ml roztworu buforowego pH ($\text{pH } 4.00 \pm 0,01 / 20^{\circ}\text{C}$)
	50ml roztworu buforowego przewodności $5,02 (\pm 5\%) \text{ mS / cm } (18 \pm 0,1^{\circ}\text{C})$
	Alkaliczny proszek do czyszczenia
	Kwasowy proszek do czyszczenia



Time: 00:00:00
Date: 00/00/00
Lactose: 0.00
Serial Number: 0000
Calibrator: 1.00
Results:
FAT: 0.00
SNF: 0.00
Density: 0.00
Lactose: 0.00
Solids: 0.00
Protein: 0.00
Acid: 0.00
Temp: 0.00
Freez. Point: 0.00
pH: 0.00
Conductivity: 0.00