

Измерение характеристик молока компании «Функе-Гербер»
точно – прочно – надежно

**FUNKE
GERBER**

LactoStar

Прибор для автоматического определения характеристик молока



LactoStar – прибор для автоматического определения характеристик молока

Принцип работы

Проба молока (12–20 мл, необходимое кол-во настраивается) с помощью насоса с трубкой закачивается в измерительные отсеки. С использованием термических измерительных эффектов измеряется жирность и сухой обезжиренный молочный остаток.

Содержание белка, лактозы и минеральных веществ определяется во втором измерительном отсеке, оснащенном приспособлением для измерения кол-ва мути и инпеданса. Точка замерзания рассчитывается на основании полученных таким образом параметров.

| Компонент | Область измерения | Коэффициент повторяемости |
|-------------------------------------|--------------------|---------------------------|
| Жир | 0,00 % ... 35,00 % | ±0,02 % |
| Белок | 0,00 % ... 10,00 % | ±0,03 % |
| Лактоза | 0,00 % ... 10,00 % | ±0,03 % |
| Сухой обезжиренный молочный остаток | 0,00 % ... 15,00 % | ±0,04 % |
| Минеральные вещества | 0,00 % ... 5,00 % | ±0,02 % |
| Точка замерзания | Расчетное значение | ±0,002°C |

Коэффициент повторяемости для жира в области 0–8% жирности составляет ± 0,02%, в области 8–35% жира – ± 0,2%.



Данные для заказа:

| Описание | № арт. | Размеры (длина-ширина-высота) | Вес, нетто | Параметры подключения к электросети |
|---|--------|-------------------------------|------------|-------------------------------------|
| LactoStar (вкл. принтер и по 1 канистре для дистиллированной воды и чистящего средства) | 3510 | 44 x 44 x 20 см | 15,5 кг | 230В/180ВА 50–66 Гц |
| LactoStar mini | 3520 | 25 x 36 x 19 см | 8,5 кг | 230В/180ВА 50–66 Гц |

Калибрация:

Калибрация прибора производится с помощью соответствующего контрольного молока. Можно калибровать и сохранять до 20 различных комплексов данных, к примеру, для коровьего молока, овечьего молока, сырого молока, гомогенизированного молока, обезжиренного молока, сливок и т.д. Таким образом, можно переключаться от продукта к продукту без дополнительной калибровки прибора.

Интерфейсы:

Параллельный интерфейс (подключение принтера), последовательный интерфейс (подключение ПК). Необходимое программное обеспечение содержится в комплекте поставки.

LactoStar_{mini} – прибор для определения содержания двух важнейших компонентов молока.



Прибор оснащен измерительным приспособлением на основе термической обработки.

| Компонент | Область измерения | Коэффициент повторяемости |
|-------------------------------------|--------------------|---------------------------|
| Жир | 0,00 % ... 35,00 % | ±0,02 % |
| Сухой обезжиренный молочный остаток | 0,00 % ... 15,00 % | ±0,04 % |

Коэффициент повторяемости для жира в области 0–8% жирности составляет ± 0,02%, в области 8–35% жира – ± 0,2%.