

牛奶分析仪

BOECO 牛奶分析仪 LAC-SP, LAC-SPA

BOECO 超声波牛奶分析仪的功能是 是对牛奶直接挤奶后、收集和加工过程中的奶样进行快速分析。

BOECO牛奶分析仪可以快速分析牛奶和液态乳制品例如: 牛奶、UHT牛奶、羊奶、山羊奶、水牛奶、骆驼奶、乳清、奶油 (高达45%)、脱脂牛奶 (0.01%脂肪, 冰淇淋混合物, 炼乳 (高达 1160 kg/m³), 酸奶, 增香乳, 复原乳。

每个单元将有3次校准 (标准为绵羊、奶牛和UHT牛奶)

型号 LAC-SP 有一个蠕动泵用于样品吸入。型号LAC-SPA 有两个泵. 第二个是用于自动清洁。

主要特点如下:

- ▶ 对用户友好: 操作, 维修, 校准和安装都很简单
 - ▶ 便携和小巧的设计
 - ▶ 只需要非常少量的牛奶(一次测量只需要25 ml)
 - ▶ 低功耗
 - ▶ 无有害危险化学品
 - ▶ 测量精度的调整可以通过用户 RS 232接口来完成
 - ▶ ESC POS 打印机支持
 - ▶ 两个样品自动校准
 - ▶ 尺寸 175x175x150 mm (WxDxH)
 - ▶ 重量: < 1,5 kg
 - ▶ 功率: 输入 100-240V ~1,6 A 最大, 50/60 Hz, 输出+12V 4.17 A 最小
- 以下参数可以通过超声系统进行测量: 脂肪, 非脂乳固体 (SNF), 密度, 蛋白质, 乳糖, 牛奶样品的温度, 含水量, 盐, 冰点.

以下参数可以通过集成系统进行测量:
pH (和电极一起), 导电性, 抑制剂



BOECO LAC-SP
BOECO LAC-SPA



后面板

参数	测量范围	准确度
质量	0,01% -25% (option 45%)	± 0.1%
SNF (非脂乳固体)	3% -15%	± 0.15%
密度	1015-1140 kg/m ³ (option 1160 kg/m ³)	± 0.3 kg/m ³
蛋白质	2% - 7%	± 0,15%
乳糖	0.01% - 6%	± 0.15
掺水量	0% - 70%	± 3.0%
牛奶温度	1°C - 40°C	± 1°C
冰点	-0,4 - -0,7°C	± 0.001°C
盐	0,4 - 1,5%	± 0.05%
pH	0 - 12	± 0,05%
总固体量	0 - 50 %	± 0,17%
选项		
导电性	-3 - 14 (mS/cm)	± 0,05%

编码	描述
BOE 5290800	BOECO LAC-SP-50 牛奶分析仪, 标准的塑料型号, 50 sec. 测量时间,带pH 测量系统, USB/RS 232 数据端口
BOE 5290860	BOECO LAC-SPA-50 牛奶分析仪, 标准塑料自动机, 内有2个蠕动泵 (1个用于样品, 1个用于清洁) 50 sec. 测量时间, 带pH测量系统, USB/RS 232数据端口
BOE 5291860	BOECO LAC-SPA-50 牛奶分析仪, 标准自动型号 50 sec. 测量时间,具有pH测量系统和集成电导率测量、实时时钟、USB/rs232数据口
Option:	
BOE 5451160	高脂肪(45%) / 密度1160 kg/m ³ 测量功能