

BOECO 牛奶分析仪 LAC-S, LAC-SA

BOECO超声波牛奶分析仪的功能是直接挤奶后、采集时和加工过程中对牛奶样品进行快速分析。

BOECO牛奶分析仪可以快速分析牛奶和一下乳制品: 牛乳, UHT 奶, 绵羊奶, 山羊奶, 水牛乳, 骆驼奶, 乳清, 奶油(高达 45%), 脱脂奶 (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。

每个单元将提供3个校准(标准是绵羊, 奶牛和UHT牛奶)

标准型号 LAC-S 有一个蠕动泵用于样品。LAC-SA 型号有两个泵。第二个用于自动清洁。

- ▶ 直接测量冷牛奶样品, 从5°C开始
- ▶ 无需定期校准
- ▶ 测量精度不依赖于牛奶的酸度
- ▶ 高端超声波技术可以分析任何种类的牛奶
- ▶ 尺寸100x223x216 mm (宽x长x高)
- ▶ 重量: < 3 kg
- ▶ 功率: 输入 100-240V ~1,6 A 最大, 50/60 Hz, 输出 +12V 4.17 A 最小

可通过超声波系统测量以下参数: 脂肪、固体非脂肪 (SNF)、密度、蛋白质、乳糖、,

牛奶样品温度、加水、盐、冰点

可通过集成系统测量以下参数:
pH (和电极一起), 导电性, 抑制剂

参数	测量范围	准确度
脂肪	0,01%-25% (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%
总固体两选项	0 - 50 %	± 0,17%
导电性	3-14 (mS/cm)	± 0,05%

编码	描述
BOE 5290090	BOECO LAC-S-50 牛奶分析仪, 标准型号, 50 sec. 测量时间, 带有 pH 测量系统 USB/RS 232 数据端口, USB闪存盘
BOE 5290950	BOECO LAC-SA-50 牛奶分析仪, 标准 自动机(2 泵) , 50 sec. 测量时间, 带有pH 测量系统, USB/RS 232 数据端口, USB 闪存盘
BOE 5291950	BOECO LAC-SA-50 牛奶分析仪, 标准 自动机 (2 泵) , 50 sec. 测量时间, 带有 pH 测量系统和 集成电导测量, 实时时钟USB/RS 232 数据端口, USB 闪存盘

选项:
BOE 5451160 高脂肪(45%) / 密度1160 kg/m³ 测量功能

配件

编码	描述
BOE 5290020	热敏打印机
BOE 5095626	碱性pH组合电极Ba17, 液体电解质, 0...14 pH, 0...100°C、带BNC插头, 1m电缆。带防泄漏加注口, 铂隔膜

USB
闪存
驱动器

BOECO
LAC SA 50



Results
F=83.82 S=87.93
D=28.55 P=82.98
L=84.35 W=84.23

测量
结果



BOECO LAC-SA 里
面有两个蠕动泵,

1个用于清洁, 1个
用于样品

USB 数据端口

投入碱性洗涤剂, 每小时自动清洗一次

可选的内置电导率传感器提供高性能
冰点分析- 避免因为添加了水而导致质
量差的牛奶, 检测乳腺炎和加盐造假

