

牛奶分析仪 Lactoscan LA

牛奶分析仪主要特点:

- 用户友好: 在操作, 维护, 校准和安装简单
- 便携式和紧凑设计
- 极少量的牛奶要求
- 低功耗
- 没有使用危险化学品
- 充分保固一年
- 测量精度的调整, 可以由用户进行 RS 232 接口
- ESC 键 POS 打印机支持
- 两个样本自校准



环境条件:

周围空气温度: 10°C-40°C (option 43° C)

牛奶温度: 1°C- 40°C

相对湿度: 30%-80%

电气参数:

交流电源电压: 220V/110V

直流电源电压: 12V to 14, 2V

功率消耗功率: 30Wmax

机械参数:

尺寸 (宽 x 深 x 高) 250x290x300mm

重量: < 4 公斤

参数	测量范围	精度
脂肪	0.01-45%	±0,06%
固体, 非发 (民阵)	3%-40%	±0,15%
密度	1000-1160 kg/m ³	±0,3kg/m ³
蛋白质	2%-15%	±0,15%
乳糖	0.01%-20%	±0,2%
新增水 (掺水)	0%-70%	±3
牛奶样品的温度	5°C-40°C	±1%
凝固点 (冰点)	-0.4°C- -0.7°C	±0,005%
盐 (灰份)	0.4%-4%	±0,05%
PH 值	0-14	±0,05%
电导率	2 - 14 [mS/cm]	±0,05%
总固体	0-50%	±0,17%