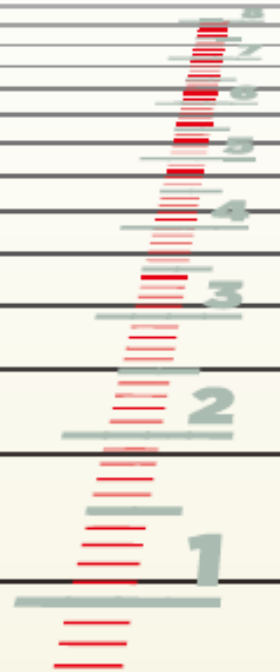


牛奶、啤酒分析测定仪



LactoStar 乳质分析仪

快速、准确的对乳制品中的脂肪、蛋白质、乳糖、矿物质、冰点进行分析。

LactoStar存储了20套不同的乳品校准数据，在测试不同乳品不需要重复校准，只需要更换到相应的校准数据下进行就可以了。可以进行原奶，全奶，脱脂奶以及奶油检测。对母乳，牛乳，羊奶都能进行相应检测。

Lactostar可以自动进行仪器零点校准以及仪器的清洗，也可以定时完成仪器的清洗等。无需手动操作。仪器带有打印机，可以随时记录下结果数据。并带有RS232接口可以连接电脑并通过软件导出数据。



工作原理：

LactoStar乳成分分析仪基于目前国际通用的光和近红外热效应相结合的检测原理。乳样被泵入两个不同的检测池，即Opti-unit和Thermo-unit，Opti-Unit单元进行浊度测量，检测脂肪和蛋白含量；Thermo-Unit单元检测乳成分在不同温度下的热效应，测定脂肪和非脂乳固体含量。冰点则与可溶性乳固体的含量相关。

特点：

- 1、可贮存20种不同种类样品的校准参数，如牛奶、羊奶；原料奶、全脂奶、脱脂奶、巴氏灭菌奶、超高温灭菌奶；乳油等；
- 2、简单的人性化按钮操作；
- 3、自动两点校准；
- 4、采用标准接口，数据可以同步打印、存储及远程输出，亦可与电脑联机。

技术参数

电源：230V/180VA 50-60Hz 12V DC

检测能力：90个样品/小时

样品量：12ml-20ml

计算机接口：RS232, USB,

打印机接口：并行口LPT

尺寸：43cm×43cm×20cm (W×H×D)

重量：15.75Kg

标准配置：LactoStar主机一台，热敏打印机，清洗剂500ml

测量参数

组分	测量精度	重复性	测量范围
Fat (脂肪)	0.01%	±0.02%	0%-40%
Protein (蛋白)	0.01%	±0.02%	0%-10%
Lactose (乳糖)	0.01%	±0.02%	0%-10%
SNF (脱脂干物质)	0.01%	±0.02%	0%-15%
Minerals (矿物质)	0.01%	±0.02%	0%-5%
Freezing point (冰点)	-0.001℃	±0.002℃	计算值
Density (密度)	0.01%	±0.02%	计算值

LactoFlash 乳质分析仪 (经济型)

经济型的乳质分析仪，为您提供快速准确的测定数据

技术参数

电源：230V/115VA 50-60Hz 60W

检测能力：120个样品/小时

样品量：12ml-20ml

计算机接口：RS232, USB,

打印机接口：并行口LPT

尺寸：30cm×24cm×33cm (W×H×D)

重量：5Kg

标准配置：LactoStar主机一台，热敏打印机，清洗剂500ml



测量参数

组分	测量精度	重复性	测量范围
Fat (脂肪)	0.01%	±0.02%	0%-30%
SNF (脱脂干物质)	0.01%	±0.04%	0%-15%
Protein (蛋白)	0.01%	±0.03%	无限制/计算值
Lactose (乳糖)	0.01%	±0.02%	无限制/计算值
GPP	0.001℃	0.002℃	无限制/计算值
Density (密度)	0.0001%	±0.001%	无限制/计算值

SuperVario-N 牛奶离心机

Funke Gerber 多功能牛奶离心机专为测定乳制品脂肪而设计。离心机可配三种转头以适应各种乳脂管，配合不同乳脂测定方法。带有加热功能，保证乳脂管在离心过程中温度保持在50℃以上，这不但能减少样品水浴的时间，还使测试结果更加可靠。一旦乳脂管出现破裂或其他导致不平衡因素发生，仪器会自动停止运作以起到安全保护作用。Funke Gerber 离心机运作无噪音无振动，带有上盖内部上锁功能，更加安全可靠。



适用于四种不同实验方法， 相应转速/相对离心加速度

Gerber法（盖勃法）	1100rpm/350g
babcock法（巴氏法）	750rpm/165g
ADMI（溶解度法）	900rpm/172g
Rose Gottlieb法（罗斯法）	600rpm/77g

主要特点

多用途离心机：转速：600rpm –1130rpm每10转可调, (相对离心加速度77g到372g)

温度：最大68℃每1度可调

离心时间：1-99分钟

自动安全锁盖

不平衡时自动关机

自动刹停

仪器可以利用四种方法盖勃法，罗斯法，巴氏法，溶解度法对牛奶脂肪进行检测

技术参数

可接电压：230V/50HZ

空重： 26kg

总高（包括盖子）：460mm

内部高度：370mm

转速：600-1130rpm

温度控制：室温到68℃

三种离心转头可选



Head A

离心转头可配多达 36 根 butyrometer 乳脂管 (Gerber 法)
或者 18 根 Babcock 乳脂管 (巴氏法)
转头半径 260mm

Head B

最多可配8根Mojonnier乳脂管
(罗斯法)
转头半径 190mm

Head C

最多可配6根 solubility 乳脂管
(溶解度法)
转头半径 190mm



WB 436-D 水浴锅 (数字型)

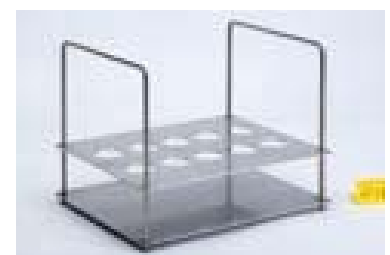
技术参数
温度: 室温至 100 °C
体积: 16L
电压: 230V / 50Hz
长宽高: 396mm * 331mm * 265mm
重量: 10kg
多种附件可选
温度数显, 数字调节控制温度
PT100 温度探头 (感应器)
设定时间 1-99min
内外不锈钢
外部加热: 加热单元独立位于箱体
内过温保护

WB 436-A 水浴锅 (模拟型)

技术参数
温度: 室温至 100 °C
体积: 16L
电压: 230V / 50Hz
长宽高: 396mm * 331mm * 265mm
重量: 10kg
多种附件可选
模拟刻度控温, 温度计显示
内外不锈钢
外部加热: 加热单元独立位于箱体
内过温保护

水浴锅附件

36 孔 butyrometer 乳脂管架



水浴锅附件

10 孔 Mojonnier 乳脂管架

CryoStar 冰点测定仪

德国Funke Gerber专业生产乳品检测处理设备。该款冰点测定仪采用了专利的新型冷却系统，即使环境温度高也能快速运行。每小时最多可测量40个样品。Cryostar带有并口，可以连接普通打印机；有串口可以连接电脑。还有6V的热敏打印机接口。Cryostar还有12V的电源接口，可以连接电池、太阳能等直流电源。

技术参数：

电源：230/115V AC 50/60Hz

测量精度：±0.0001℃

重复性：±0.002℃

测量范围：0.000℃ to -1.5000℃

测量通量：最多每小时40个样品（正常30个样品每小时）

样品体积：2.0—2.5ml，推荐2.2ml

冷却时间：15min

显示屏：可显示冷却曲线，测量结果（℃），日期，时间

接口：一个并口、一个串口、一个6V的热敏打印机接口



CryoStar_{automatic}

两款测定仪可供选择，**CryoStar_{automatic}** 拥有12个样品池，并可自动切换到设定位置，使您的工作更加的高效，单样品池的 **CryoStar I** 为您提供更加经济的冰点测定仪。



CryoStar I

标准配置：**CryoStar_{automatic}** 或 **CryoStar I** 主机，

冷却液，500ml，

标准校正液A（0.000℃），250ml

标准校正液B（-0.557℃），250ml

玻璃样品管（50个）

软件

选配件：热敏打印机，样品管架，12V电源线，太阳能电源

FermentoStar 啤酒成分测定仪

测定啤酒中的酒精、麦芽汁及提取物含量等，测量精度达0.01%

样品处理通量：最多30个/小时

自动校正，20种校正曲线适合不同的啤酒

操作简单方便

高重复性

运行成本低



	测量范围	重复性
酒精	0.00 % ... 15.00 %	±0.01%
提取物	0.00 % ... 10.00 %	±0.04 %
表观提取物	0.00 % ... 10.00 %	±0.04 %
麦芽汁	0.00 % ... 20.00 %	±0.02 %
密度	0.95 % to 1.05 g/cm ³	±0.0002 g/cm ³