

## LACTOSCAN MODEL SPA

- Analyseur de lait ultrasonique convivial : simple en fonctionnement, maintenance, étalonnage et installation;
- Nettoyage automatique avec deux pompes péristaltiques ;
- Conception portable et compacte;
- Très petite quantité de lait nécessaire;
- Basse consommation énergétique;
- Pas d'utilisation de produits chimiques dangereux;
- Le réglage de précision de mesure peut être effectué par l'interface utilisateur RS232;
- Soutien de l'imprimante ESC POS;
- Auto-étalonnage de deux échantillons;
- Des résultats facilement lisibles;
- Garantie complète d'un an.

### Spécifications Technique :

- Fat 0,01% à 45%
- SNF 3% à 40%
- Density de 1000 à 1160Kg/m<sup>3</sup>
- Protein de 2% à 15%
- Lactose de 0,01% à 20%
- Teneur en eau ajoutée de 0% à 70%
- Température du lait de 5 à 40°C
- Point de congélation de 0,400 à 0,700°C
- Taux de Salinité de 0,4 à 4%
- Ph de 0 à 14
- Conductivité de 2 à 14mS/cm

### Option En Plus :

- Connecteur USB.
- Electrode de Ph Intégré.
- Connection PC

### Sans Imprimante



## LACTOSCAN MODEL S STANDARD

- Analyseur de lait ultrasonique convivial: simple en fonctionnement, maintenance, étalonnage et installation;
- Nettoyage avec pompe péristaltique;
- Conception portable et compacte;
- Très petite quantité de lait nécessaire;
- Basse consommation énergétique;
- Pas d'utilisation de produits chimiques dangereux;
- Le réglage de précision de mesure peut être effectué par l'interface utilisateur RS232;
- Soutien de l'imprimante ESC POS;
- Auto-étalonnage de deux échantillons;
- Des résultats facilement lisibles;
- Garantie complète d'un an.

### **Spécifications Technique :**

- Fat 0,01% à 45%
- SNF 3% à 40%
- Density de 1000 à 1160Kg/m<sup>3</sup>
- Protéine de 2% à 15%
- Lactose de 0,01% à 20%
- Teneur en eau ajoutée de 0% à 70%
- Température du lait de 5 à 40°C
- Point de congélation de 0,400 à 0,700°C
- Taux de Salinité de 0,4 à 4%
- Ph de 0 à 14
- Conductivité de 2 à 14mS/cm

### **Option En Plus :**

- Connecteur USB.
- Electrode de Ph Intégré.
- Connection PC

Sans Imprimante



## LACTOSCAN MODEL LABORATOIRE MCC

- Analyseur de lait ultrasonique convivial: simple en fonctionnement, maintenance, étalonnage et installation;
- Conçu pour être utilisé dans les laboratoires et les centres de collecte du lait;
- Nettoyage automatique avec deux pompes péristaltiques;
- Conception portable et compacte;
- Très petite quantité de lait nécessaire;
- Basse consommation énergétique;
- Pas d'utilisation de produits chimiques dangereux;
- Le réglage de précision de mesure peut être effectué par l'interface utilisateur RS232;
- Soutien de l'imprimante ESC POS;
- Auto-étalonnage de deux échantillons;
- Des résultats facilement lisibles;
- Possibilité de relier l'échelle de pesage;
- Possibilité de connexion de sonde de pH;
- Mesure intégrée du pH et de la conductivité;
- Fonction Horloge en temps réel;
- Clé USB;
- Garantie complète d'un an.

### **Spécifications Technique :**

- Fat 0,01% à 45%
- SNF 3% à 40%
- Density de 1000 à 1160Kg/m<sup>3</sup>
- Protein de 2% à 15%
- Lactose de 0,01% à 20%
- Teneur en eau ajoutée de 0% à 70%
- Température du lait de 5 à 40°C
- Point de congélation de 0,400 à 0,700°C
- Taux de Salinité de 0,4 à 4%
- Ph de 0 à 14
- Conductivité de 2 à 14mS/cm
- Possibilité raccordement plateforme de pesé de 0 à 150Kg
- Totale solides de 0 à 50%.

### **Option En Plus :**

- Connecteur USB.
- Electrode de Ph Intégré.
- Connection PC
- Imprimante intégré

