

## Analizador de leche ultrasónico con sistema operativo de windows y aplicación de base de datos MILKOTRONIC LACTOSCAN MCCW - VI



\*Imagen referencial

## Laboratorio



Tecnología de punta ultrasónica para análisis de cualquier tipo de leche.

### Claves dominantes:

- Simple en operación, mantenimiento, calibración e instalación.
- Muy pequeña cantidad de leche requerida.
- Bajo consumo de energía.
- Sin uso de productos químicos peligrosos.
- Garantía completa de un año.

### Parámetros de medición:

Cotizar con asesor los parametros de medicion que desean.

- Grasa
- Sólidos no grasos/SNG/
- Densidad
- Proteínas
- Lactosa
- Porcentaje de contenido de agua
- Temperatura de la leche
- Punto de congelación
- Sólidos
- pH
- Conductividad
- kg
- Sólidos totales
- Ion metro

## Características

Sevicios Internet de nube

E-mail y SMS

Teclado y ratón inalámbricos



Soporte de multi-idioma

Pantalla táctil

Tecnología de punta

● **Especificaciones técnicas:**

Parámetros	Rango de medición	Precisión
Grasa	de 0.01% <b>hasta 45%</b>	± 0.06%
Sólidos no grasos/SNG/	de 3% hasta 40%	± 0.15%
Densidad	de 1000 hasta 1160 kg/m <sup>3</sup>	± 0.3 kg/m <sup>3</sup>
Proteínas	de 2% hasta 15%	± 0.15%
Lactosa	de 0.01% hasta 20%	± 0.20%
Porcentaje de contenido de agua	de 0% hasta 70%	± 3.0%
Temperatura de la leche	de 5°C hasta 40°C	± 1°C
Punto de congelación	de 0.01% hasta -0.700°C	± 0.005°C
Sólidos	de 0.4 hasta 4%	± 0.05%
pH	de 0 hasta 14	± 0.05%
Conductividad	de 2 hasta 14mS/cm	± 0.05 mS/cm
Kg	de 0 hasta 150 kg	± 0.025 kg
Sólidos totales	de 0 hasta 50%	± 0.17%

\*El valor de 45% es un valor para alto contenido de grasa.

● **(Opcional) Medición de 50 seg. o 30 seg. o 20 seg:**

Los analizadores de leche Lactoscan realizan análisis rápidos de leche y productos lácteos líquidos:

Leche de vaca(25%)	Suero	Leche concentrada (hasta 1160 kg/m <sup>3</sup> )
Leche de oveja	Crema(hasta 45%)	Leche recuperada
Leche de búfala	Leche desnatada(grasa de 0,01%)	Etc.

También se puede calibrar por el cliente con muestras específicas de:  
Yogur, Leche saborizada, mezclas de helados, etc.

\*Se pueden escoger 3 tipos de leches consultar con asesor de ventas.

● **Condiciones Ambientales:**

Temperatura del aire	10°C-40°C (opcional 43°C)
Temperatura de la leche	Humedad relativa 30% - 80%
Parámetros electrónicos	Adaptador de conmutación
	Entrada: 100-240V - 1.6A max.
	50-60 Hz
	Salida: +12V 4.17A min.
	Potencia de salida: 50-65W
Parámetros mecánicos	Dimensiones: (W x L x H)
	230 x 350 x 350 mm
	Peso: 8kg
Funciones	Cuerpo de acero inoxidable
	Información de entrada
	Comunicación-SMS y e-mail
	Fórmula activa
	Sistema de log
	Tablas y formulas - proveedores y precio
	<b>Reportes:</b>
	Turno, diario, mensual, reporte diario del proveedor, reporte mensual del proveedor
	Servicios de bases de datos
	Archivar DBRes
	Restaurar DBRes
	Init DBRes
	Archivar DBDel
	Restaurar DBDel
	Archivar todas las bases de datos
	Restaurar todas las bases de datos
	DB Server

● **LactoScan Analizador – Base de datos(LSA-DB):**

LSA-DB recoger información de Lactoscan Archivos de medición compatibles y creación de reportes consistente con fórmula predefinida. La aplicación guarda datos recogidos en una base de datos MySQL.

**DB Local y Basado en Nube.**

**Aplicación de Base de Datos en Nube.**

**Windows tablet, inalámbrico, sistema de servicios basado en Nube:**

- Fácil de usar, integrado, basado en Internet.
- Identificación automatizada del granjero (tarjeta de código de barras).
- SMS en tiempo real y alertas por e-mail.
- Soporte y mantenimiento de seguridad remotos., actualizaciones.
- Cálculos de los planes de pago.
- Acceso online en tiempo real a los datos de la leche.

● **Ventajas:**

- Modificación remota de los gráficos de tasas.
- Soporte y mantenimiento remotos.
- Alerta remota para cambios en la calibración.

● **Sistema de medición de la conductividad de la leche(opcional).**

**Los cambios de la conductividad de la leche dependen de la concentración de iones en la leche:**

- La prueba de la salud de la nube(deteccion de mastitis subclínica)
- Control del grado de evaporación del agua en la producción de leche condensada.
- Determinación del grado de solubilidad de leche en polvo.



\*Imagen referencial

Valiometro



**Garantía:**  
**1 año**

a partir de la fecha de emisión de la factura.



**País de origen:**  
**Bulgaria**