

**АНАЛИТИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
И ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ.**



**СИБАГРОПРИБОР**  
ВНЕШНЕТОРГОВАЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ

# Лактан 1-4 исп. 220

Ультразвуковой анализатор  
качества молока



Анализатор «Лактан 1-4» исп. 220 позволяет за **130 секунд** без использования химических реактивов определить шесть самых важных параметров — **белок, жир, СОМО, плотность, температуру** и **массовую долю добавленной воды** в пробе цельного свежего, консервированного, пастеризованного нормализованного, обезжиренного, восстановленного молока и молока длительного хранения.

Важной особенностью данного анализатора является **возможность измерения белка**. Один традиционный метод определения белка занимает около 6 часов и требует использования дополнительных расходных материалов. Альтернативным вариантом является использование ультразвукового анализатора «Лактан 1-4» исп. 220, обеспечивающего стабильность показателей, безопасность, точность и низкую стоимость анализа.

Анализатор обладает возможностью автономного питания от автомобильного аккумулятора. Используемый источник питания определяет устойчивую работу при перепадах напряжения в сети в диапазоне от 100 до 260 В.

**«Лактан 1-4» исп. 220 это надежный, удобный в использовании и стабильный в работе анализатор высокого качества, позволяющий сократить материальные и временные затраты на проведение анализа.**

**УСТАНОВЛЕНИЕ РАБОЧЕГО РЕЖИМА**

Установка рабочего режима занимает не более 5 минут. Прогрев совершается автоматически после включения анализатора в сеть. По окончании прогрева на дисплее появляется сообщение о готовности к использованию, после этого Вы можете работать на нем целый день.

**ВРЕМЯ ИЗМЕРЕНИЯ**

Среднее время измерения составляет 130 секунд.

**НАПРЯЖЕНИЕ ПИТАНИЯ**

В данном анализаторе большое внимание уделено характеристикам источника питания. Широкий диапазон питающего напряжения переменного тока от 100 до 260 В позволяет без изменений метрологических характеристик работать в деревнях и селах, где бывают значительные перепады напряжения в электрических сетях.

**ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ**

В сочетании с весом 2 кг, небольшие габаритные размеры 300 x 240 x 95 мм позволяют доставлять анализатор обычной посылкой, а надежная упаковка обеспечивает полную сохранность анализатора при транспортировке.

**СИНХРОНИЗАЦИЯ С ПК**

Для подключения анализатора «Лактан 1-4» исполнение 220 к компьютеру «Сибagroприбор» поставляется в комплекте с ним нуль-модемный кабель и программное обеспечение под Windows, позволяющее накапливать данные измерения в режиме Online. Результаты анализа можно сохранять и обрабатывать на компьютере.

**ПОВЕРКА**

Производится в системе Росстандарта. «Лактан 1-4» исп. 220 поставляется поверенным ФГУ Новосибирский ЦСМ. Межповерочный интервал составляет 1 год. По истечении срока действия поверки Вы можете обратиться в ближайший ЦСМ с методикой поверки, которая входит в комплект, или в «Сибagroприбор», который с большим удовольствием поможет Вам в этом.

**СЕРТИФИКАТЫ**

Анализатор качества молока «Лактан 1-4» зарегистрирован в Государственном реестре средств измерений под № 13134-05. Сертификат № 21826 от 20.10.05 г. Центром Госсанэпиднадзора выдано гигиеническое заключение 54.НС.3.421.Т.02767.11.00 от 28.11.00. Анализатор занесен в государственный реестр Украины, Белоруссии, Эстонии, Германии, Литвы, Болгарии, Румынии и Казахстана.

**МЕТОДИКА ВЫПОЛНЕНИЯ ИЗМЕРЕНИЙ**

Аттестована Всероссийским научно-исследовательским институтом молочной промышленности, свидетельство об аттестации 2420/230-00 от 21 августа 2000 г., и внесена в Гос. реестр ВНИМИ-01-2000. МВИ поставляется вместе с анализатором, и Вы без труда сможете использовать ее не только при контроле качества молока, но и работая со сливками, сухим молоком и мороженым.

**СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

При необходимости наши сервисные центры обеспечат бесплатный гарантийный ремонт в течении 2-х лет и послегарантийное сервисное обслуживание. Ремонт производится на высоком техническом уровне и в кратчайшие сроки.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

| НАИМЕНОВАНИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ  | ИЗМЕРЯЕМЫЙ ПОКАЗАТЕЛЬ КАЧЕСТВА МОЛОКА |                       |       |                       |                              |                                   |                 |
|--|---------------------------------------|-----------------------|-------|-----------------------|------------------------------|-----------------------------------|-----------------|
|  | Массовая доля белка, %                | Массовая доля жира, % |       | Массовая доля СОМО, % | Плотность, кг/м <sup>3</sup> | Массовая доля добавленной воды, % | Температура, °С |
| Диапазон измерений   | 1,5÷3,5                               | 0÷10<br>0÷5    5÷10   |       | 6÷12                  | 1000÷1040                    | 0÷100                             | 5÷40            |
| Пределы допускаемых значений систематической составляющей основной абсолютной погрешности, % | ±0,1                                  | ±0,05                 | ±0,1  | ±0,1                  | ±0,3                         | ±1                                | ±0,05           |
| Пределы допускаемых значений СКО случайной составляющей погрешности, %                       | ±0,03                                 | ±0,02                 | ±0,03 | ±0,03                 | ±0,2                         | ±0,3                              | ±0,2            |

Кислотность анализируемого молока не более 20 Т°  
Расход молока на одно измерение 25 мл



**СИБАГРОПРИБОР**  
ВНЕШНЕТОРГОВАЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ

Если у Вас возникли какие-то вопросы или предложения Вы всегда можете связаться с нами. Наши специалисты с радостью помогут Вам и ответят на все Ваши вопросы.

Россия, 630501, Новосибирская область  
п. Краснообск-1, а/я 391  
Тел./факс: (383) 217-40-04, 348-22-96, 348-03-92, 348-15-58

[WWW.SIBAGROPRIBOR.RU](http://WWW.SIBAGROPRIBOR.RU)  
e-mail: [MAIL@SIBAGROPRIBOR.RU](mailto:MAIL@SIBAGROPRIBOR.RU)