

The background of the image is a solid orange color. In the lower-left foreground, there is a clear glass filled with white milk. A large, dynamic splash of milk is captured mid-air to the right of the glass, with droplets flying off in various directions. The overall composition is clean and modern.

análisis  
de leche

**lactoscan**

## analizador de leche: LACTOSCAN características

Lactoscan es un instrumento destinado a la determinación de importantes parámetros de calidad en distintos tipos de leche y derivados. Está indicado para granjas, industrias lácteas o laboratorios.

Se utiliza para la determinación de grasa (FAT), sólidos no grasos (SNF), proteínas, lactosa, sales, contenido en agua, temperatura (°C), punto de congelación, pH, conductividad y densidad en una única muestra directamente después del ordeño, en la recogida o durante el procesamiento. Es un instrumento portable gracias al adaptador de 12V. Es fácil instalar en un camión cisterna de recogida de la leche.

Beneficios fundamentales:

- Rápido, múltiples parámetros en 50 segundos
- Fácil de usar, mantener, instalar y calibrar
- Diseño compacto y robusto. Equipo portable
- Muy poco volumen de muestra por determinación
- No utiliza ningún reactivo para realizar el análisis
- Conexión a ordenador via RS232
- Utilizable con una amplia gama de leches.
- Incluye 3 calibraciones de serie: vaca, oveja y UHT. Otras calibraciones bajo demanda.
- Los modelos LACTOSCAN SP+ y LACTOSCAN SP-45+ (hasta 45% de grasa) cuentan con electrodo de pH, determinación de la conductividad y puerto USB: El analizador de leche LACTOSCAN realiza análisis rápidos de leche y de producción diaria: leche de vaca 25% de grasa, Leche de cabra, Leche de búfala, Suero lácteo), Leche concentrada (hasta 1,160 Kg/L), Nata (hasta 45%), Leche desnatada (0,01 % grasa), leche reconstituida, etc.

El equipo puede ser calibrado por su usuario usando muestras específicas con: Yogur, leche aromatizada; helado, etc.

	Gama	Precisión
Grasa	0,01 - 45 %	± 0,10 %
Sólidos no grasos	3 - 15 %	± 0,15 %
Densidad	1,015 a 1,040 kg/L	± 0,0003 kg/L
Proteínas	2 - 7 %	± 0,15 %
Lactosa	0,01 - 6 %	± 0,20 %
Contenido de agua	0 - 70 %	± 3,0 %
Temperatura leche	1 - 40°C	± 1°C
Punto de congelación	-0,4 a -0,7 °C	± 0,001°C
Sales	0,4 - 1,5 %	± 0,05%
pH*	0 a 14	± 0,05%
Conductividad*	3 a 14 (mS/cm)	± 0,05% (mS/cm)

\*Sólo para la referencia ZKN005 y ZKN006

# analizador de leche: LACTOSCAN

## partes equipo

Lactoscan SP y Lactoscan SP+



1  
Mueble de plastico de calidad



2  
Gran pantalla LCD



3  
Articulación del tubo de entrada

4  
Botón On/Off

5  
Salida 12V

6  
Entrada 12 V

7  
Limpieza automática (opcional)

8  
Salida USB (opcional)

9  
Salida RS232

## Lactoscan SP y Lactoscan SP+



### analizador de leche **LACTOSCAN**

Referencia	ZKN001	ZKN007	ZKN005	ZKN006
Modelo	LACTOSCAN SP	LACTOSCAN SP-45	LACTOSCAN SP+	LACTOSCAN SP-45+
Grasa	Nata hasta 25%	Nata hasta 45%	Nata hasta 25%	Nata hasta 45%
Temperatura ambiente	10°C - 40°C	10°C - 40°C	10°C - 40°C	10°C - 40°C
Humedad relativa	30 % - 80%	30 % - 80%	30 % - 80%	30 % - 80%
Alimentación: entrada	100-240V AC 50-60Hz	100-240V AC 50-60Hz	100-240V AC 50-60Hz	100-240V AC 50-60Hz
Alimentación: Salida	12 V DC	12 V DC	12 V DC	12 V DC
Consumo	36-42W	36-42W	36-42W	36-42W
Dimensiones (Anch x Prof x Alt)	175x175x150 mm	175x175x150 mm	175x175x150 mm	175x175x150 mm
Peso	< 1,5 kg	< 1,5 kg	< 1,5 kg	< 1,5 kg
Puerto USB	No	No	Si	Si
Sonda pH	No	No	Si	Si
Análisis Conductividad	No	No	Si	Si

## analizador de leche: LACTOSCAN

### diferentes calibraciones

Lactoscan SP y Lactoscan SP+

El analizador Lactoscan SP puede ser calibrado de fábrica con **tres tipos de leche a elegir por el usuario** en el momento de realizar el pedido. En caso contrario se aplica la calibración estándar.

El analizador Lactoscan SP-45 (con medición de nata hasta el 45%), deben tener Crema como una de las tres calibraciones a elegir, para llegar hasta el 45% de grasa. Las **otras dos calibraciones las elige el usuario**.

#### Calibración 1

- Leche de vaca (cal. estandar)
- Leche de oveja (cal. estandar)
- Leche UHT (cal. estandar)
- Leche de cabra
- Leche de búfala
- Leche de camella
- Crema
- Suero
- Mezclas de helado de cremas
- Leche recuperada
- Otros / Leche pasteurizada

#### Calibración 2

- Leche de vaca (cal. estandar)
- Leche de oveja (cal. estandar)
- Leche UHT (cal. estandar)
- Leche de cabra
- Leche de búfala
- Leche de camella
- Crema
- Suero
- Mezclas de helado de cremas
- Leche recuperada
- Otros / Leche pasteurizada

#### Calibración 3

- Leche de vaca (cal. estandar)
- Leche de oveja (cal. estandar)
- Leche UHT (cal. estandar)
- Leche de cabra
- Leche de búfala
- Leche de camella
- Crema
- Suero
- Mezclas de helado de cremas
- Leche recuperada
- Otros / Leche pasteurizada

## analizador de leche: LACTOSCAN

### accesorios

Referencia	Descripción
ZKN002	Impresora
ZKN003	Polvo alcalino para limpieza lactodally
ZKN004	Polvo ácido para limpieza lactowebly
ZKN008	Test seguridad de la leche para neutralizadores, peróxido de hidrógeno y urea
ZKN009	Test seguridad de la leche para acidez valorable y pH
ZKN010	Test seguridad de la leche para maltodextrina y glucosa
ZKN011	Test detección de antibióticos Eclipse 3G (96 tests por caja)
ZKN012	Test detección de antibióticos Twinsensor BT (96 tests por caja) (detección de β-lactamico+ Tetracycline)
ZKN013	Test detección de antibióticos Beta Star S Combo (25 tests) (detección de β-lactamico+ Tetracycline en leche cruda mezclada)

