

A glass pitcher is shown pouring milk, which is captured mid-splash, creating a dynamic and energetic scene. The milk is white and contrasts sharply with the solid orange background. Numerous droplets of milk are suspended in the air above the main splash, adding to the sense of motion. The pitcher itself is partially visible at the bottom, filled with the same white liquid.

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.

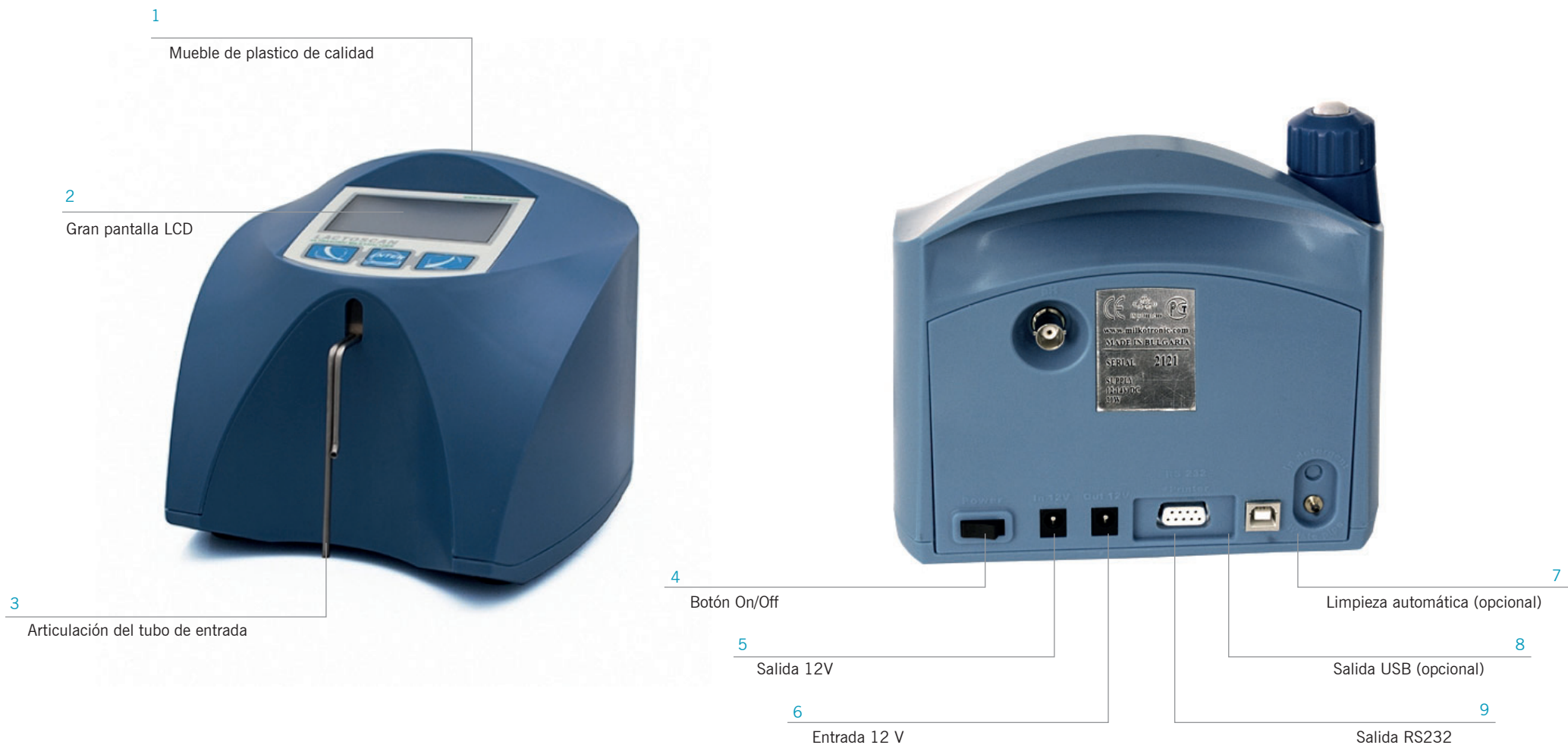
	Gama	Precisión
Grasa	0,01 – 45 %	± 0,10 %
Sólidos no grasos	3 - 15 %	± 0,15 %
Densidad	1,015 a 1,040 kg/L	± 0,0003 kg/L
Proteínas	2 - 7 %	± 0,15 %
Lactosa	0,01 - 6 %	± 0,20 %
Contenido de agua	0 - 70 %	± 3,0 %
Temperatura leche	1 - 40°C	± 1°C
Punto de congelación	-0,4 a -0,7 °C	± 0,001°C
Sales	0,4 - 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+



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

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 lactoweekly
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)

Lactoscan SP y Lactoscan SP+

