

ООО «ГолдКовАгро» УНП: 192980547 ОКПО: 501152115000

Р/С: BY21 OLMР 3012 0001 0980 5000 0933 Код банка OLMРBY2X

ЦБУ № 703 ОАО "Белгазпромбанк", г. Минск, ул. Маяковского, 15

Адрес: 220024, г. Минск, ул. Стебенёва, 16 корпус 3 Этаж 2

+375 44 760-80-41 +375 17 270-12-12 Сайт: gсagro.by



Компания «ООО ГолдКовАгро» предлагает Вашему вниманию
РЕВОЛЮЦИОННО НОВЫЙ ультразвуковой анализатор
качества молока «Лактан» исп. 600 УЛЬТРА (расширенный)

Хотите быстро и без лишних затрат
определить качество молока на
производстве, в лаборатории или
даже в машине?

Вам подойдет современный
экспресс-анализатор
«Лактан» исп. 600 УЛЬТРА
(расширенный) 2999 руб.



Самая новая модель 2022 года

Достоинства «Лактан» исп. 600 УЛЬТРА (расширенный) в цифрах:

	2999 рублей лучшая цена на рынке РБ Максимальный функционал по доступной цене в стоимость входит НДС, поверка, набор моющих средств
	12 самых важных параметров качества молока жир, белок, сухие вещества, СОМО, лактоза, плотность, добавленная вода, точка замерзания, общий белок, минеральные соли, калорийность, температура пробы, степень гомогенизации (по доп. заказу)
	3 калибровки входят в стоимость Коровье молоко + 2 калибровки на выбор (сливки, обрат и т.д.)
	Время анализа 45-55 секунд Высокая скорость анализа позволяет осуществлять контроль в необходимом объеме
	30 лет стабильного производства «Сибагроприбор» Ультразвуковые анализатор были разработаны компанией «Сибагроприбор» - 30-летний эксперт в области приборостроения
	Поверка на 1 год в комплекте Внесен в ГОСРЕЕСТР – свидетельство ОС.С.31. 005.А №72810, рег. номер 73987-19, действует до 11.02.2024г



Гарантия 1+1 год

1 год гарантии + 1 год бесплатного сервисного обслуживания







Принцип работы «Лактан» исп. 600 УЛЬТРА(расширенный)

Анализатор работает на ультразвуковом принципе измерения: измеряется скорость и амплитуда прохождения ультразвука при двух температурах пробы, а затем пересчитывается в параметры качества молока.

Работа на анализаторе очень проста: подставить стаканчик с пробой под пробозаборник, нажать одну кнопку, через 45-55 секунд посмотреть результат на индикаторе (можно подключить к компьютеру).

После окончания работы (в конце рабочего дня) анализатор следует промыть специальными моющими средствами, поставляемыми в комплекте с анализатором.

Почему стоит приобрести именно «Лактан» исп. 600 УЛЬТРА(расширенный)?

	<p>Высокая точность анализа</p> <ul style="list-style-type: none">• Анализаторы откалиброваны на пробах молока, исследованных арбитражными методами анализа по ГОСТ 22760; ГОСТ 3626; ГОСТ 23327 ГОСТ Р 54758• Анализы проводят в аттестованной лаборатории
	<p>Удобство использования результатов анализа:</p> <ul style="list-style-type: none">• Вывод на индикатор прибор• Вывод на термопринтер (по доп. заказу)• Вывод на компьютер через USB (русскоязычное программное обеспечение под Windows в комплекте)• В памяти хранится 2500 измерений
	<p>Современная конструкция:</p> <ul style="list-style-type: none">• Встроенный блок пробоподготовки (автоматически подогреет и перемешивает молоко, температура пробы от +5 °С)• Металлический корпус повышенной прочности
	<p>Компактные размеры и мобильность:</p> <ul style="list-style-type: none">• Анализатор можно легко перевозить, вес около 2 кг• Возможность подключения к сети автомобиля (12 В) через адаптер и проведение анализов на выезде
	<p>Простой в обслуживании:</p> <ul style="list-style-type: none">• Анализатор легко промывается (моющие средства в комплекте)• Встроенный тест для определения чистоты тракта
	<p>Низкая себестоимость анализа – анализатор выгодная покупка</p> <ul style="list-style-type: none">• Стоимость анализатора и техническое обслуживание за 5 лет - всего 50 рублей в день• Моющие средства – расходный материал, менее 15 рублей в день



«Лактан» исп. 600 УЛЬТРА (расширенный) разработан и произведен в России:

- Быстрое решение сервисных вопросов
- Поверка в любом ЦСМ России или у производителя
- Доступная цена в рублях, не привязанная к валюте

Предназначение

«Лактан» исп. 600 УЛЬТРА (расширенный) позволяет ультразвуковым методом без использования химических реактивов измерить 8 параметров молока: содержание массовой доли жира, белка, СОМО, сухих веществ, лактозы, плотности и добавленной воды в пробе молока, а также температуру пробы.

В отличие от традиционных методов химического анализа ультразвуковой анализатор позволяет:

- получать данные в режиме реального времени - не более 40-50 секунд на анализ
- избежать применения дорогостоящих расходных материалов и химических реактивов
- минимизировать занятость лаборантов и обслуживающего персонала
- минимизировать стоимость лаборатории

Область использования

Производители молока: крестьянские и фермерские хозяйства, колхозы, селекционные станции, племазаводы, племобъединения

Переработчики молока: пункты приемки молока, заводы по переработке

Лаборатории: государственные и частные, ветеринарные и научные

Градуировки

Анализатор качества молока поставляется с заводской градуировкой на цельное коровье молоко. В стоимость также входят две дополнительные калибровки на выбор заказчика.

По индивидуальной заявке возможны дополнительные градуировки:

пастеризованное молоко, стерилизованное молоко, сливки, обрат, восстановленное молоко из сухого, восстановленное молоко из сухого обрата, консервированное молоко, козье молоко и другие виды молока.

Габаритные размеры

В сочетании с весом менее 2,2 кг, небольшие габаритные размеры 130x230x190 мм (ШxГxВ) позволяют доставлять анализатор обычной посылкой, а надежная упаковка обеспечивает полную сохранность анализатора при транспортировке.

Поверка

Поверка производится в системе БелГим. «Лактан» поставляется поверенным ЦСМС Беларуси. Межповерочный интервал составляет 1 год. По истечении срока действия поверки Вы можете обратиться в ближайший ЦСМ с методикой поверки или в «Сибагроприбор», который организует поверку.

Сертификаты

Анализатор зарегистрирован в Государственном реестре средств измерений РБ под № 73987-19, свидетельство № 72810 действительно до 11.02.2024 г.

Синхронизация с ПК

При желании анализатор можно подключить к компьютеру через **usb-порт**.

В комплекте с анализатором поставляется диск с резервной копией настроек анализатора и русскоязычным программным обеспечением под Windows.

Программа позволяет:

- получать данные с анализатора в режиме онлайн или из памяти анализатора
- сохранять результаты измерений на компьютер, формировать отчеты
- создавать собственные градуировки на нестандартные молочные продукты

Технические характеристики

Параметры качества молока	Диапазон измерения	Предел допускаемой основной абсолютной погрешности
Массовая доля жира, %	0,1–5	±0,13
	5–10	±0,2
Массовая доля сухих веществ, %	7 – 20	±0,4
Массовая доля СОМО, %	6 – 12	±0,2
Массовая доля белка, %	1,5 – 3,9	±0,12
Плотность, кг/м ³	1000 – 1040	±0,3
Лактоза*, %	3,3-6,6	±0,06
Массовая доля добавленной воды*, %	0 – 100	±1
Точка замерзания молока*, град С	0 – -0,53	±0,002
Общий белок*, %	2,2 – 4,4	
Массовая доля минеральных солей*, %	0,5 – 0,996	
Калорийность*, кал	0 – 135	
Температура, °С	5 – 45	±1
Степень гомогенизации**	0 – 100	

*-расчетные параметры

** - по доп. заказу

Распечатка результатов

Анализатор имеет возможность подключения к портативному принтеру «MPrint G58» (заказывается отдельно). Печать результатов измерений, даты и времени происходит онлайн сразу после окончания измерения на термомоленту (без подключения к компьютеру).

Система промывки

В анализаторе реализована интеллектуальная система промывки, которая подсказывает оператору каждое следующее действие, что позволяет исключить возможные ошибки оператора. Также анализатор хранит данные о каждой промывке, что позволяет контролировать качество обслуживания анализатора персоналом.

Пробоподготовка

Рекомендованная температура пробы молока для проведения анализа составляет 20-25°C. При этом, если температура пробы окажется ниже 20°C – анализатор автоматически проведет пробоподготовку и подогрев пробы, а затем ее анализ.

Гарантия:

1 год гарантии + 1 год бесплатного сервисного обслуживания