

ANALISADOR DE LEITE ULTRASÔNICO

Lactoscan SLP

Resultados em 60 Seg.



Medição rápida, fácil e precisa da composição do leite

Aviso sonoro e visual para acionamento da limpeza interna

Características Técnicas

Parâmetros	Faixa de Medida	Precisão
Gordura	De 0,01 a 45%	± 0,1 %
Extrato Seco	De 3 a 15%	± 0,15%
Densidade	De 1010 a 1160 Kg/m ³	± 0,3 Kg/m ³
Proteína	De 2 a 7 %	± 0,15%
Lactose	De 0,01 a 6 %	± 0,20%
Água Adicionada	De 0 a 70%	± 3,0%
Temperatura da Amostra	De 1 a 40°C	± 1°C
Ponto de Congelamento	De -0,400 a -0,700°C	± 0,001°C
Sólidos	De 0,4 a 1,5%	± 0,05%

Lactoscan faz análises rápidas do leite e seus derivados líquidos

Leite de Vaca
Leite de Cabra
Leite de Búfala

Soro de Leite
Crema de Leite (até 45%)
Leite Desnatado (0,01% de Gordura)

Leite Integral (até 1160 Kg/m³)
Iogurte
Leite Flavorizado

Medidas diretas em
leite frio, a partir de 1°C

Sem necessidade de
calibrações periódicas

Medidas de precisão
independente da acidez do leite

Alta Tecnologia Ultrasônica
para análises de todo tipo de leite

PARÂMETROS DE MEDIDA:

MEDIDAS ATRAVÉS DO SISTEMA ULTRASÔNICO:

Gordura

Extrato seco

Densidade

Proteína

Lactose

Temperatura da amostra

Água adicionada

Sólidos

Ponto de congelamento

Alimentação:

Entrada:
100 - 240 Volts x 1,6 Amp. Max.
50-60Hz

Saída:
+ 12V x 4,17 Amp. Min.

Dimensões:

(175x 175 x 150 mm)
Peso: 1,5 Kg

Este equipamento atende às normas
do MAPA (Ministério da Agricultura
Pecuária e Abastecimento)
IN nº 51 – Anexo IV



Este produto é certificado
pela União Européia

Fone/Fax: (43) 3026-6200

www.entelbra.com.br • vendas@entelbra.com.br

Av. Celso Garcia Cid, 1899 • CEP 86039-000 - Londrina-PR