

LactiCheck™ 3X

ANALIZADOR DE COMPOSICIÓN DE LECHE DE 3 CANALES



Herramienta tecnológica que ofrece ¡Resultados en tiempo real!

Proporciona resultados en tiempo real para un perfil completo de composición, desde la recepción de la leche hasta la Prueba de Calidad final, la LC-03/3X es un robusto, confiable y asequible analizador de lácteos! Desarrollada como respuesta a la demanda del mercado para evaluar una amplia gama de productos, este LactiCheck ofrece resultados para leche cruda, diferentes tipos de bebidas de leche, quesos y yogures e incluso crema!

Los tres canales se pueden calibrar para medir leche cruda, leche descremada y varios tipos de leches procesadas! ¡No hay reactivos requeridos, lo que hace excepcionalmente resultados asequibles en sólo un minuto! ¡Integre esta herramienta analítica en su cadena de suministro para optimizar los resultados incluyendo calidad y rentabilidad! ¡Asegura que tienes los datos que necesitas, cuando los necesites y donde los necesites!



Page & Pedersen International, Ltd.

158 West Main Street, Hopkinton, MA 01748 U.S.A.

📞 (508) 435 5966, 💬 (508) 435 8198

✉️ info@pagepedersen.com 🌐 www.pagepedersen.com

LactiCheck™ 3X ANALIZADOR DE COMPOSICIÓN DE LECHE DE 3 CANALES

ESPECIFICACIONES

Parámetros de medidas:

	Canal 1: Leche cruda	Canal 2: leche entera procesada	Canal 3: leche baja en grasa procesada.
Grasa:	2.0 to 8% (+/- 0.08%)	4.0 – 12% (+/- 0.08%)	0.2 – 4.0% (+/- 0.06%)
SNG:	3.0 to 15% (+/- 0.15%)	3.0 to 15% (+/- 0.15%)	3.0 to 15% (+/- 0.15%)
Proteína:	2.0 to 7% (+/- 0.15%)	2.0 to 7% (+/- 0.15%)	2.0 to 7% (+/- 0.15%)
Lactosa:	2.0 to 7% (+/- 0.15%)	2.0 to 7% (+/- 0.15%)	2.0 to 7% (+/- 0.15%)
Solidos totales:	2.0 to 25% (+/- 0.18%)	2.0 to 25% (+/- 0.18%)	2.0 to 25% (+/- 0.18%)
Densidad:	1.0150 to 1.0400 (+/- 0.0005%)	1.0150 to 1.0400 (+/- 0.0005%)	1.0150 to 1.0400 (+/- 0.0005%)
Agua añadida:	0 to 70% (+/-3%)	0 to 70% (+/-3%)	0 to 70% (+/-3%)
Sales:	0.4 - 4.0% (+/- 0.05%)	0.4 – 4.0% (+/- 0.05%)	0.4 – 4.0% (+/- 0.05%)

Parámetros eléctricos:

Voltaje de la fuente de alimentación de CA 90 - 265VAC
Consumo de energía <30 W

Ambiente:

Temperatura ambiente 10 to +35° C
Temperatura de la muestra 15 to +30° C
Humedad 30 - 80% Humedad relativa

Datos técnicos:

Tiempo de prueba ~1 minuto.
Dimensiones (An. x Al. x Pr.) 11x24x26cm (4.3x9.5x10.2")
Dimensiones de envío 35x43x43cm (14x17x17")
Peso neto 3.0Kg (6.6 Lb)
Peso bruto 7Kg (15.5Lb)
Tiempo de inicio <15 ml
Start-Up Time <5 minutos

TRES CANALES:

Leche de vaca cruda, entera y baja en grasa procesada.

El kit LactiCheck LC-03/3X incluye:

1 x LactiCheck LC-3X
6 x viales de muestra
2 x paquetes. Concentrado de solvente de limpieza
1 x botella de concentrado de limpieza de proteínas.
1 x cable de alimentación
1 x botella de residuos con manguera de residuos.
1 x LactiCal-1 y LactiCal-3
1 x guía del usuario

Opcionales:

No entregado con la Unidad estándar:

Impresora portátil térmica RS-232 Portable Printer
Paquete de recopilación de datos LactiLog™

VENTAJAS/BENEFICIOS:

Recepción de Leche/Control de Calidad:

Ubique en el receptor de Leche la muestra para acceder a los resultados de grasa, sólidos, agua añadida, proteína, etc. ¡en tan solo 60 segundos! Los proveedores individuales de leche cruda también pueden realizar pruebas para ayudar en la gestión de su cadena de suministro.



Monitoreo de Procesos:

Asegúrese de que su leche descremada esté llegando a los niveles deseados. Confirme que la crema se esté separando correctamente. Verifique con precisión varios niveles de grasa (descremada [medir hasta 0.2%], 1%, 2% y leche entera) en leche embotellada con confianza. Acceda a sus recetas de queso (o de yogur) para una composición consistente.

¡Los resultados se pueden guardar automáticamente en una computadora para acceso inmediato para reportes futuros y necesidades de tendencias!



Page & Pedersen International, Ltd.

158 West Main Street, Hopkinton, MA 01748 U.S.A.

(508) 435 5966, (508) 435 8198

info@pagepedersen.com www.pagepedersen.com