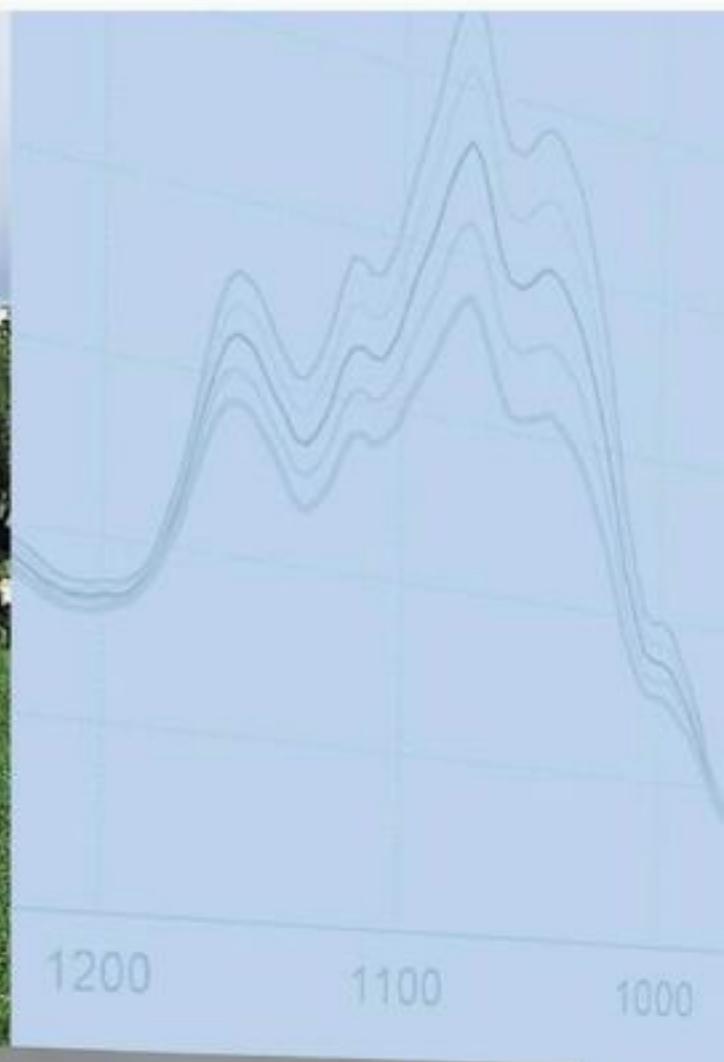
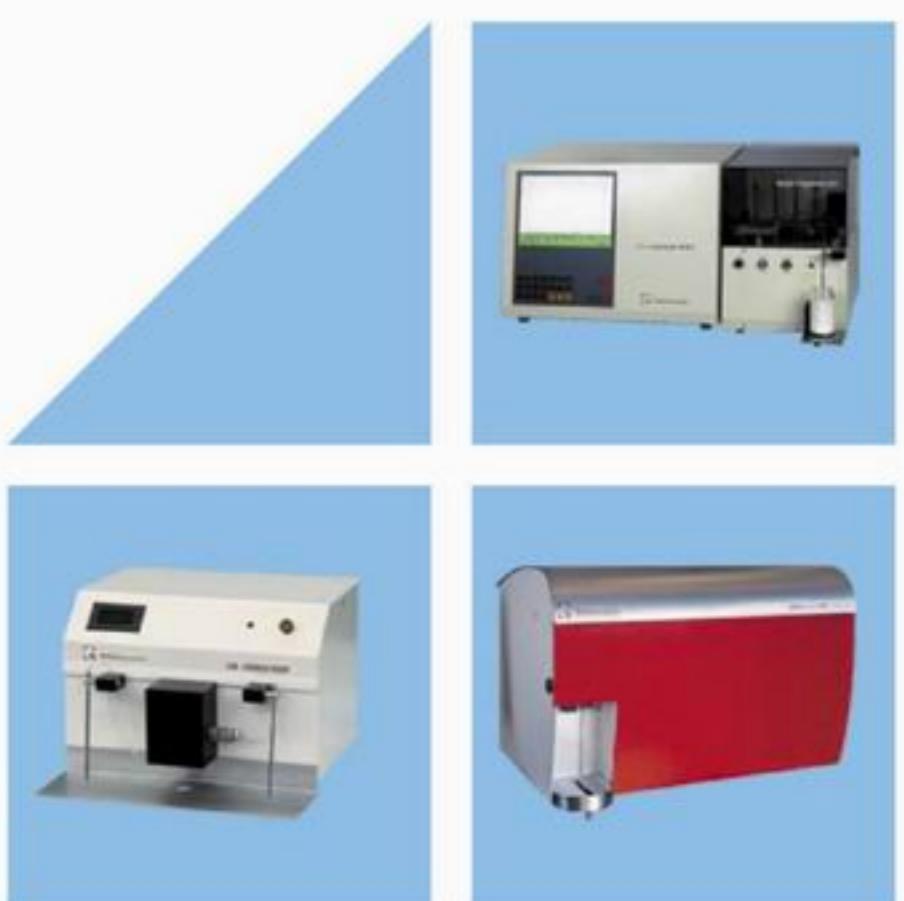




ЭКРОС
АНАЛИТИКА



ВЫСОКОТОЧНЫЕ
АНАЛИЗАТОРЫ
МОЛОКА
И МОЛОЧНЫХ
ПРОДУКТОВ





Delta Instruments

An Advanced Instruments Company

Аналитическое оборудование Delta Instruments для анализа молока

Компания Delta Instruments (Нидерланды) известна на мировом рынке как признанный производитель аналитического оборудования для анализа молока и молочных продуктов.

Уже более 20 лет контрольно-измерительные приборы Delta Instruments используются в отраслях с высокими стандартами качества и контроля за производством молока и молочных продуктов.

Приборы Delta Instruments имеют удобное для пользования программное обеспечение, дистанционную диагностику с помощью опционального ПК и модема.

Компании, использующие для контроля производства, приборы компании Delta Instruments: Campina, Parmalat, Hood, Nestlé, Hansomo, Arla Foods, Groupe Lactalis, Nordmilch, Glanbia и др.

Модельный ряд



Инфракрасный высокопродуктивный анализатор качества и состава молока и молочных продуктов LactoScope™.

- LactoScope C3
- LactoScope C3+
- LactoScope C4
- LactoScope C4+
- LactoScope Filter Auto 200
- LactoScope Filter Auto 400



Анализатор молока и молочных продуктов LactoScope™ FTIR (метод измерения основан на ИК-Фурье спектроскопии).

- LactoScope FTIR Advanced Manual
- LactoScope FTIR Auto 400



Высокоскоростной анализатор для высокоточного определения количества соматических клеток в непастеризованном молоке (метода проточной цитометрии).

- SomaScope MKII Manual
200 проб в час (возможность модернизации до автоматической системы)
- SomaScope MKII Auto 200
экономкласс, 200 проб в час, прилагается электрический конвейер
- SomaScope MKII Auto 400
400 проб в час, прилагается электрический конвейер



Комбинированные приборы (LactoScope™ и SomaScope™) для определения качества и состава молока и количества соматических клеток.

- CombiScope Filter 200
- CombiScope Filter 400
- CombiScope FTIR



Лабораторный гомогенизатор молока и молочных продуктов высокого давления на лабораторном уровне в измерительных и научно-исследовательских лабораториях.

- A LH Scope Lab Homogenizer
пропускная способность – 7 л в час



Delta Instruments

An Advanced Instruments Company

LactoScope Filter – Model C4+

Инфракрасный высокоточный экспресс-анализатор молока и молочных продуктов LactoScope™ обеспечивает быстрое и точное определение состава молока и молочных продуктов.

Спектр аналитических исследований: жир, белок, сухое вещество, СОМО, лактоза, точка замерзания (опция) по ИК-спектру и электропроводности. Экспресс-анализатор имеет производительность от 150 до 450 проб в час (в зависимости от модификации).

Технические характеристики	LactoScope Filter C4+
Жир	0 – 55 %
Белок	0 – 15 %
Сухое вещество	0 – 60 %
СОМО	0 – 20 %
Точка замерзания	0 – 6 %
Температура образца	2 – 50 °C
Сходимость (C_V)	≤ 0,25
Точность	≤ 1 %
Объем образца	8 мл
Габаритные размеры (В×Ш×Д)	40×34×50 см
Масса	30 кг
Электропитание	220/240 В, 50/60 Гц 110/120 В, 50/60 Гц
Потребляемая мощность	300 Вт



Прибор прост в использовании, имеет легкую настройку калибровки, низкие эксплуатационные расходы, для работы на приборе не требуется специальная подготовка персонала.

Прибор зарегистрирован в государственном реестре средств измерений РФ

LactoScope FTIR Advanced

Новейшая разработка компании – инфракрасный высокоточный экспресс-анализатор для молока и молочных продуктов LactoScope FTIR Advanced. Прибор обеспечивает быстрое и точное определение состава молока и молочных продуктов, включая высоковязкие продукты, такие как сыры.

Спектр аналитических исследований: жир, белок, сухое вещество, СОМО, лактоза, углеводы, свободные жирные кислоты, лимонная кислота, pH, плотность, казеин, точка замерзания по ИК-спектру и электропроводности. Экспресс-анализатор имеет производительность от 80 до 120 проб в час.

Основные преимущества:

- высокая точность и скорость проведения анализа
- автоматическая очистка и обнуление
- легкая настройка калибровки
- использование анодированных золотом контактов
- надежная гидравлическая система насосов
- долгий срок службы (эксплуатации) прибора
- низкие эксплуатационные расходы
- прост в использовании
- для работы на приборе не требуется специальная подготовка персонала

Технические характеристики	LactoScope FTIR Advanced
Жир	0 – 55%
Белок	0 – 15%
Углеводы	0 – 25%
Сухое вещество	0 – 60%
Температура образца	2 – 50 °C
Сходимость (C_V)	≤ 0,25
Точность	≤ 1 %
Объем образца	10 мл
Габаритные размеры (В×Ш×Д)	45×85×50 см
Масса	86 кг
Электропитание	220/240 В, 50/60 Гц 110/120 В, 50/60 Гц
Потребляемая мощность	350 Вт



Прибор зарегистрирован в государственном реестре средств измерений РФ

Пользователи на территории России обеспечиваются оперативной сервисной и технической поддержкой.