

## ANALIZADOR DE LECHE MCCW - K



### Características

- Diseñado para uso en laboratorios y centros de recolección de leche.
- Mini PC incorporado con sistema operativo Windows con todas las funciones y pantalla táctil de 7 ". No es necesario conectarlo a una computadora externa
- Fácil de usar; simple en operación, mantenimiento, calibración e instalación;
- Requiere un mantenimiento periódico sencillo
- Limpieza manual y automática con bomba peristáltica
- Diseño compacto y portátil
- Bajo consumo de energía

**SKU:** LACTOSCAN-MCCW-K | **Categorías:** [Analizador de leche](#) |

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- Se requiere una pequeña cantidad de leche. Solo 25 mL
- Sin uso de productos químicos peligrosos
- El usuario puede realizar el ajuste de la precisión de medición mediante el software operativo. No es necesario conectar el analizador a un PC externo
- Interfaz RS232 para impresora POS. Cualquier impresora POS compatible con el sistema operativo Windows se puede conectar al analizador a través del puerto USB
- Impresión y recopilación de datos de medición
- Autocalibración de dos muestras;
- Resultados fácilmente legibles;
- Posibilidad de conectar con una balanza
- Posibilidad de conectar con sonda de pH
- Medición de conductividad integrada
- 3 Puertos USB
- La recopilación de datos se puede copiar a la memoria externa y limpiar de la memoria interna
- Transferencia de datos en línea, almacenamiento de datos, impresión de datos de leche y generación de informes de recolección de leche
- Capacidad de almacenamiento interno de un número ilimitado de medidas;
- LACTOSCAN MCC W - K se puede conectar a balanza, monitor externo, lector de código de barras, impresora estándar, antena para GSM / GPRS. Si desea solicitar esta opción, por favor

### Calibración

- Leche de vaca, Leche de cabra, Leche de camello
- A petición de los clientes, el analizador de leche LACTOSCAN MCC - K se puede calibrar para medir leche UHT, suero, crema al 45%,

### Parámetros de medición

Parámetro	Rango de medida	Precisión
Fat	del 0,01% al <b>45%</b>	±0.06%
Sólidos no grasos (SNF)	del 3% al <b>40%</b>	±0.15%
Densidad de la leche	de 1.015g / m <sup>3</sup> a <b>1.160g/m<sup>3</sup></b>	±0.0003kg/m <sup>3</sup>
Proteína	del 2% al <b>15%</b>	±0.15%
Lactosa	del 0,01% al <b>20%</b>	±0.2%
Punto de congelación	de 0 ° C a 1 ° C	±0.005%
Agua agregada a la leche	del 0% al 70%	±3
pH	de 0 a 14	±0.05%
Conductividad	de 2mS / cm a 20mS / cm	±0.05%
Temperatura	de 0 ° C a 50 ° C	±0.1%
Temperatura ambiente	10°C - 40°C	10°C - 40°C
Temperatura de la leche	1°C - 40°C	1°C - 40°C
Humedad relativa	30% - 80%	30% - 80%

Voltaje de la fuente de alimentación  
Voltaje de la fuente de alimentación  
Consumo de energía

AC 110 - 240V / 50HZ  
DC 12V  
40W

AC 110 - 240V / 50HZ  
DC 12V  
40W

COTECNO

## INFORMACIÓN ADICIONAL

COTECNO