



## Анализатор молока MilkoScan Minor

Производитель: FOSS

Модель: MilkoScan Minor

<https://assa-group.ru/milkoscan-minor-milk>

Идеально подходит для мелких производителей молочной продукции. MilkoScan Minor позволяет мелким производителям получить быстрый и точный анализ для тестирования молока. Предварительно калиброванный для сырого и обработанного молока и сливок, он позволяет выполнять анализ на месте, так что вы можете платить правильную цену за поставки и точнее контролировать производство.

### **Стандартизации жирности в небольшом молочном хозяйстве**

MilkoScan Minor – удобный инструмент для приемки и стандартизации молока и естественное дополнение Вашей системы гарантии качества. Быстрый и точный анализ позволяет Вам без задержек и ошибок учитывать принимаемое молоко, оптимизировать его нормализацию и увеличить Вашу прибыль, гарантируя наиболее экономичное использование ценного сырья.

- Откалиброван для анализа молока и сливок.
- Автоматическая мойка и установка на «ноль» означают постоянную готовность к работе.
- Прилагаемые стандартные образцы гарантируют постоянную высокую точность прибора.

- Производительность - 40 анализов в час.
- Не требуются химические реактивы.
- Просто и недорого в эксплуатации.
- Анализирует холодные образцы.
- Не требует специального обучения персонала.
- Определяет и выделяет нестандартные образцы.

Анализатор MilkoScan Minor исключительно несложен в эксплуатации и не требует специального обучения персонала. Этот прибор оснащен большим ярким дисплеем. Для управления предусмотрено всего несколько кнопок. Анализ молока и сливок производится немедленно. Подготовка проб не требуется, никаких химических реактивов не нужно. Благодаря этому инструмент MilkoScan Minor абсолютно безопасен, и недорог в эксплуатации. Вам достаточно поставить стаканчик с образцом под пипетку и нажать на кнопку «Старт».

Анализатор оснащен встроенной системой Автоматической мойки и установки на «ноль». Практически Вам не нужно тратить время и усилия на промывание прибора и обслуживание, MilkoScan Minor постоянно готов к работе!

Аппарат MilkoScan Minor поставляется откалиброванным для анализа молока и сливок, что обеспечивает быстрое начало работы без длительной калибровки. Специально для MilkoScan Minor фирма FOSS разработала базовые образцы. Для проверки и регулировки прибора Вам не нужно производить много сложных и длительных анализов методами «мокрой химии». При использовании Стандартного образца для быстрой, легкой и нечастой процедуры проверки и настройки прибора результаты остаются точными всегда. Время проведения анализа на MilkoScan Minor очень невелико, что экономит ценное рабочее время. Результат готов примерно через 90 секунд. Это дает возможность срочно откорректировать производственный процесс. Кроме того, при приемке молока точные данные для определения его стоимости и для производственного планирования прибор выдает

почти сразу. Данные выводятся на дисплей, а также, по желанию заказчика, на принтер, в сеть или присоединенный персональный компьютер, где результаты могут быть сохранены в базе данных. Прибор сертифицирован в России, методики проведения анализов аттестованы.

## **Экспорт и импорт данных**

Результаты могут быть экспортированы для использования в других программах программ.

Результаты измерений могут быть импортированы и использованы в различных наборах выборок.

Результаты можно экспортировать и распечатать на любом принтере через персональный компьютер.

Результаты могут быть экспортированы в сети передачи данных (LAN подключение) через дополнительный компонент в MilkoScan Minor.

В Эмулятор входит программное обеспечение в целях обеспечения подготовки специалистов и демонстраций, а также для быстрого и легкого обучения программного обеспечения.

Программа MilkoScan Minor через персональный компьютер совместима с программным обеспечением под Windows 7 и Windows XP.

## **Технические характеристики:**

Анализатор выпускается в двух модификациях:

MilkoScan Minor 6 - определяет жир, белок, лактозу, сухие вещества, СОМО и изменение точки

замерзания в молоке и сливках.

MilkoScan Minor 3 - определяет любые 3 параметра из списка: жир, белок, лактоза, сухие вещества, СОМО и изменение точки замерзания в молоке и сливках.

Производительность - 40 анализов в час.

Диапазон измерений:

Жир - от 0 до 40%,

Белок - от 0 до 8%,

Лактоза - от 0 до 7%,

СОМО - от 0 до 15%,

Сухие вещества - от 0 до 50%,

Изменение точки замерзания - от 450 до 550 m °С,

Температура образца - от 4 до 40 °С,

Объем образца - > 8 мл,

Внешняя температура - от 4 до 38 °С,

Влажность воздуха - 0 - 95%,

Точность -  $\pm 0,05\%$  (сырое молоко),

Повторяемость -  $>0,015\%$  (сырое молоко).

**Требования к установке:**

Размеры - 500x360x285 мм,

Энергопотребление - 100-240 В, 50-60 Гц.

Вес - нетто 32 кг, брутто 38 кг

Размеры коробки - 800x600x720 мм.

<https://assa-group.ru/milkoscan-minor-milk>

**Подберем  
оборудование  
конкретно под вашу  
задачу**

**+ 7 495 215-06-01**

Позвоните, мы составим для вас  
коммерческое предложение и  
проконсультируем в юридических  
вопросах.