



Analizador de Leche

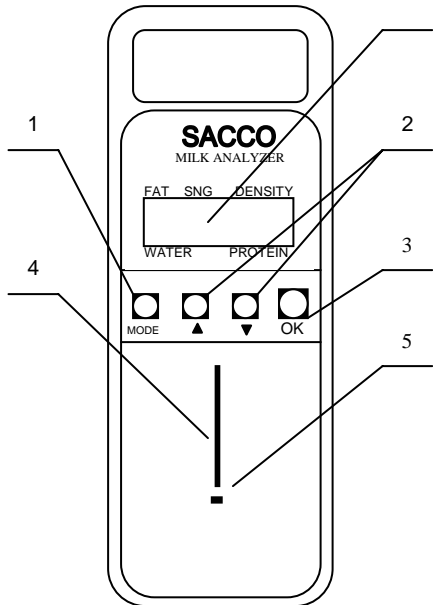
SACCO



- El Equipo Analizador de Leche permite determinar en 90 segundos aproximadamente (1.5 minutos) los siguientes parámetros de la leche:

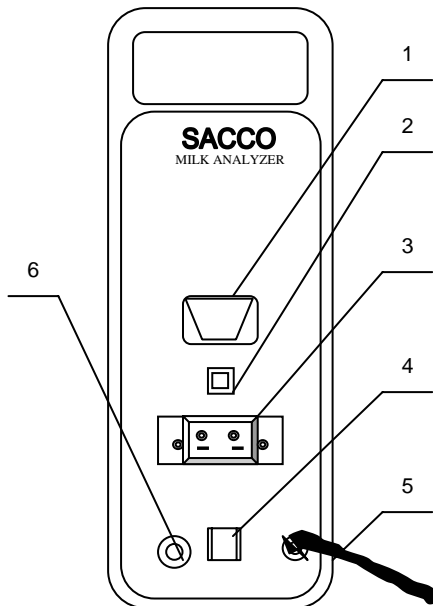
- **Materia grasa en leche.**
- **Sólidos no grasos de leche.**
- **Densidad.**
- **Adición de agua en leche.**
- **Proteína en leche.**

La calibración de este equipo se realiza mediante los valores obtenidos por métodos tradicionales como Método Gerber para determinar la grasa en leche, Kjeldal para determinación de proteína, lactodensímetro para determinar densidad y sólidos no grasos.



Controles (Panel Frontal)

1. Selector de funciones MODE.
2. Botones de búsqueda; adelante, atrás.
3. Botón de confirmación (OK).
4. Tubo (Succión).
5. Soporte plástico para el recipiente con la muestra de leche.
6. Pantalla de cristal líquido (LCD).



Switches y Salidas (Panel Posterior)

1. Salida de interfase RS 232 (Conexión a computadora y/o a impresora).
2. Switch ON / OFF para uso en vehículo a 12V.
3. Salida a corriente 12V.
4. Switch para corriente alterna 220V / 50Hz.
5. Cordón de alimentación 220V/110V.
6. Cartucho para fusible de corriente alterna.

Especificaciones del Analizador SACCO Milkalyzer

El analizador Ultrasónico de leche **SACCO Milkalyzer** esta diseñado para un rápido y efectivo análisis de los componentes de la leche: contenido de grasa, sólidos no grasos de leche, proteína, densidad y adición de agua en leche de vaca y cabra respectivamente.

Características

- Diseño simple y ligero;
- Alimentación a +12V DC y 110 V AC ;
- Bajo costo de análisis;
- Bajo consumo de energía;
- Requiere una cantidad muy pequeña de muestra de leche para el análisis
- No se necesitan sustancias químicas para su trabajo;
- El ajuste del rango de medición puede ser realizado por el usuario;
- Interfase RS 232 para conexión a computadora;
- Reporte de datos que incluye: Proveedor, volumen de leche, y los parámetros de leche para más de 200 proveedores (opcional);
- 1 año de garantía.

Condiciones ambientales de Uso:

Temperatura ambiente	15°C-30°C
Rango de temperatura de la leche	15°C-30°C
Humedad relativa	30%-80%

Parámetros Eléctricos:

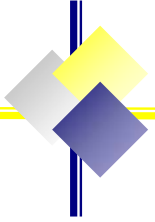
Voltaje de corriente alterna AC	110V +10/-15%
Voltaje de corriente directa DC	12V a 14.2 V
Consumo	30W máx.

Parámetros Físicos:

Dimensiones (anchoxlargoxaltura)	95 x 300 x 250 mm
Peso	< 3.5 kg

Rangos de Medición

Grasa (Fatness)	0.50% - 9.00%	precisión +/- 0.10%
Sólidos no grasos (SNF)	6.00% - 12.00%	precisión +/- 0.20%
Densidad (milk density)	1,0260 - 1,0330 g/cm ³	+/- 0.0005 g/cm ³
Proteína (Protein)	2.00% - 6.00%	precisión +/- 0.20%
Adición de agua (Water ADD)	0.00% - 60.00%	precisión +/- 5.00%



Equipo Analizador de Leche: SACCO Milkanalyzer

Descripción: El analizador ultrasónico para leche SACCO Milkanalyzer esta diseñado para una rápido y efectivo análisis de los componentes de la leche: contenido de grasa, sólidos no grasos de leche, proteína, densidad y adición de agua en leche de vaca y cabra respectivamente.

Características: El analizador SACCO Milkanalyzer presenta un diseño de vanguardia, ligero y robusto para su traslado; puede ser utilizado en laboratorio de manera fija o llevarse hasta el lugar del muestreo por su conexión a corriente alterna y directa respectivamente lo cual lo hace uno de los equipos más versátiles en el mercado.

El análisis de las muestras de leche se efectúa en 90 segundos, lo cual permite la valoración continua de 40 muestras de leche por hora aproximadamente, esto representa un ahorro en tiempo destinado al análisis tradicional de las muestras por separado.

Beneficios: La posibilidad de traslado del analizador SACCO Milkanalyzer hasta la sala de ordeña se facilita gracias a su tamaño y reducido peso (menor a 3.5 kg) y su conexión al encendedor del vehículo permite controles desde el origen de la leche; bajo costo de análisis al no requerir de sustancias químicas para las determinaciones de los componentes de la leche, bajo consumo de energía, se requiere de una pequeña cantidad de leche para la muestra la cual se recupera después del análisis, el ajuste de los rangos de medición permite que el mismo usuario pueda realizar la calibración previa capacitación; interfase RS 232 para su conexión a computadora mediante un software que facilita el registro y control de proveedores de leche.

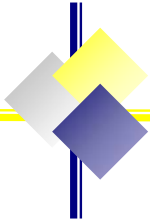


CLERICI • SACCO GROUP

Ing. Jaime A. Campos Newman

gerenciatecnica@raff.com.mx

Raff, S.A. de C.V.



Rangos de Medición:

Grasa (Fatness)	0.50% - 9.00%	precisión +/- 0.10%
Sólidos no grasos (SNF)	6.00% - 12.00%	precisión +/- 0.20%
Densidad (milk density)	1,0260 - 1,0330 g/cm ³	+/-0.0005g/cm ³
Proteína (Protein)	2.00% - 6.00%	precisión +/- 0.20%
Adición de agua (Water ADD)	0.00% - 60.00%	precisión +/- 5.00%

La calibración requiere solo de tener **una leche de referencia** de la cual se conozcan los parámetros de grasa, proteína, sólidos no grasos y densidad. A partir de esta leche se realiza la calibración del equipo para el análisis de posteriores muestras de leche.

Como leche de referencia, sugerimos partir de una leche ultra pasteurizada semidescremada de marca reconocida o local para realizar la calibración. Debido a la precisión del equipo, la calibración se realiza sólo cada 15 días, haciendo muy versátil a este equipo (detalles de este procedimiento (el cual es muy sencillo) se comentan durante la entrega del equipo).

El equipo solo requiere como insumos, el uso de una solución de limpieza diaria y de una solución de limpieza semanal de las cuales se emplea sólo la cantidad de 80ml aproximadamente en cada lavado del equipo. Estos lavados se realizan al finalizar el uso del equipo durante el día de análisis de muestras de leche.

Para mayor información sobre el equipo, le agradeceremos comunicarse con nuestra Gerencia Técnica. Con gusto le atenderemos.

