

LactiCheck™ 02

Un método espectroscópico
ultrasónico optimizado
para resultados rápidos, de confianza
sobre composición de la leche

RapiRead

ANALIZADOR
DE LECHE



Sólo 40 Segundos



ESPECIALISTAS EN HERRAMIENTAS ANALITICAS
PARA LA CADENA DE SUMINISTROS LÁCTEOS

LactiCheck™ 02 RapiRead

ANALIZADOR DE LECHE

Una económica aproximación a resultados a tiempo real

Una alternativa práctica a otras posibilidades para medir la composición de la leche, la clara simplicidad, rentabilidad y confianza del LactiCheck ite acerca los beneficios de la tecnología ya!

Queseros artesanos: Mucho maestros queseros tenían que sufragar costosos análisis y sufrir retrasos enviando muestras a laboratorios independientes. Ahora es posible nuevos resultados rápidos a tiempo real "in situ".

Procesadores lácteos: El cambio de la bancada química a la automatización ha estado fuera del presupuesto de muchos procesadores lácteos de pequeña y mediana escala. Los costes de equipos, mantenimiento y formación han sido altos - pero hoy existe una alternativa económica.

Grandes procesadores lácteos: El LactiCheck es un apoyo rentable para los sistemas infrarrojos totalmente automatizados y puede integrarse en posiciones satélites (recepción de leche, producción, etc.) en puntos de control clave.

¡Una decisión de compra que compensa!

Resultados rápidos, objetivos y registro automatizado, las opciones de informes ahorran tiempo; mejoran productividad.

- ✓ Minimice "las caminatas" escaneando la leche entrante en la estación de recepción o en la sala de producción. Consiga perfiles más exhaustivos de los suministradores y un valioso tiempo de producción, mientras libera recursos en el laboratorio.
- ✓ Marque una parada entre la bancada de análisis químicos a la automatización y inote la auténtica transparencia más un control del proceso mejorado!
- ✓ Ahorre tiempo valioso durante los cambios de producto dándole resultados en línea a la Producción. ¡Reduzca los atascos causados por grandes cargas y la rutina de las necesidades de mantenimiento de otros aparatos o personal en el laboratorio!



Mediciones de composición rentables ... ¡dónde sea! De la vaca al cliente



¡Medición automatizada, económica de la composición de la leche!

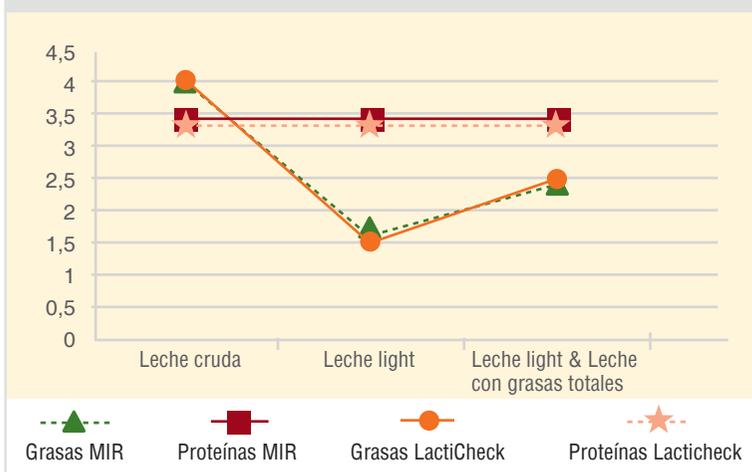
Un sistema automático, económico y super-intuitivo, el LactiCheck™ proporciona resultados sobre grasas, sólidos no grasas, proteínas, agua añadida y lactosa simultáneamente en sólo 40 segundos! Una unidad hermética compacta que funciona simplemente pulsando un botón, el modelo LC-RR está diseñado para medir productos de leche de vaca o cabra procesada o no procesada.

¡Precisión mejorada y calibración justa!

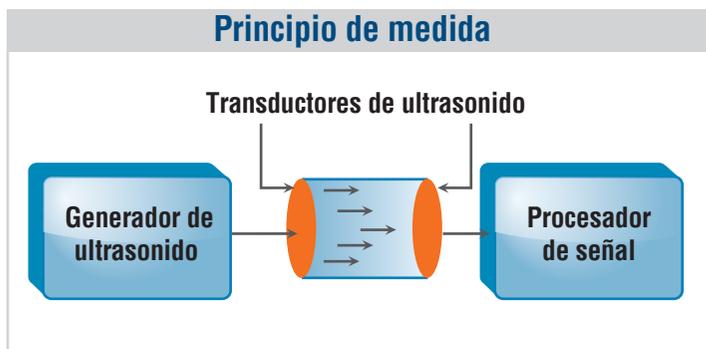
Basado en los últimos avances en espectroscopia por ultrasonido, el LC-RR proporciona una alternativa a los métodos químicos tediosos, lentos para medir la composición. Fácil de usar y seguro, también es perfecto como complemento a otros sistemas automatizados! Precisión mejorada en la determinación de grasas, los canales duales tienen pendiente calibrada de fábrica. Nuevos controles LACTICAL™ y procedimientos simples con solo pulsar un botón, facilitando la validación y calibración cuando se necesita.



Prueba de correlación de LactiCheck™: Medio infrarrojo (MIR)



Principio de funcionamiento: Ultrasonido



Espectroscopia ultrasónica:

Los ultrasonidos constituyen una modalidad de medida ampliamente reconocida y muy utilizada desde hace más de 50 años en campos muy variados y aplicaciones desde el diagnóstico médico y terapéutico hasta el análisis del control de producción. La espectroscopia ultrasónica (o acústica) se presenta como una alternativa práctica a la espectroscopia óptica (o infrarroja) para el análisis de materiales. Esta técnica conlleva muchas ventajas al análisis de alimentos y lácteos, incluyendo la capacidad de propagarse eficientemente a través de muestras opacas.

- ✓ Las ondas de sonido o acústicas de alta frecuencia afectan a las fuerzas moleculares de la muestra.
- ✓ Monitorizando los datos de atenuación y velocidad de las ondas de sonido pueden caracterizarse los niveles de organización molecular.
- ✓ La estructura composicional de grasas y sólidos no grasas se miden directamente; otros parámetros se determinan mediante un algoritmo usando esos datos.
- ✓ Los resultados de la composición de la leche se presentan simultáneamente en la pantalla y mediante una salida estándar RS-232 o RS-232/USB pueden transferirse al PC o impresora.

P&P proporciona soluciones orientadas a resultados en las industrias lácteas y alimentarias. Basado en innovadoras tecnologías que se centran en las necesidades reales, nosotros identificamos soluciones basadas en un único aparato y las ofrecemos a las empresas de biotecnología, lácteas y alimentarias de todo el mundo a un valor excepcional.

Para más detalles sobre nuestras soluciones "ajustado al fin" según sus necesidades, le invitamos a visitarnos en la web: www.pagepedersen.com

Especificaciones LactiCheck™ :

Parámetros de medida: (leche de vaca o cabra)

Grasas	
Calibrado en un rango fijo	
(entre +/-1,0% grasas)	0,3 -9% ($\pm 0,06\%$)
Grasas altas:	9 -14% ($\pm 0,08\%$)
Proteínas	
Calibrado en un rango fijo (Real o Total)	
(entre +/-1,0% proteínas)	2 -5% ($\pm 0,1\%$)
Estándar	2 -5% ($\pm 0,2\%$)
Sólidos No Grasas (SNF)	
	6 -12% ($\pm 0,1\%$)
Densidad	
	1,0260-1,0330 g/cm ³ ($\pm 0,0005$ g/cm ³)
Agua añadida en leche	
	2 -60% ($\pm 2\%$)
Lactosa	
	3 -7% ($\pm 0,1\%$)
Parámetros eléctricos:	
Alimentación AC	110/220V +10/-15%
Alimentación DC Batería	12-14,2 Volt
Potencia de Consumo	30 W max
Transferencia de datos	RS-232 (USB opcional)
Ambientales:	
Temperatura ambiente	10 a +35° C
Temperatura de la leche	15 a +30° C
Humedad	30 - 80% humedad relativa
Datos técnicos:	
Ciclo de medida	~ 40 segundos
Dimensiones (W x H x D)	95 x 230 X 250 mm / 3,75 x 9,0 x 9,8"
Dimensiones empaquetado	120 x 310 x 310 mm / 17 x 17 x 14"
Peso neto	7,3 lbs / 3,3 Kg
Peso bruto	17,5 lbs. / 8 Kg
Volumen de muestra	20,0 ml
Tiempo de calentamiento	<5 minutos

El LactiCheck™ se envía completo con:

- Viales de muestra
- Concentrado de solvente limpiador
- Limpiador de proteínas
- Hojas de limpieza (laminadas) y bomba manual
- Controles LactiCAL™
- Cable de corriente
- Manual de usuario

Opciones:

- (no entregados con la unidad estándar)
- LactiLog™, Paquete de colección de datos
- Programa de control de calidad y producción CheeseCrafter™
- Conector de corriente DC
- LactiTote™, Bolsa de transporte de lona fuerte
- LactiPrinter™, TThermal RS-232 Impresora portátil
- USB Interface para su uso con LactiLog™ (ver arriba)
- CompuLog™ colector de datos portátil
- LactiPrep™ carrusel de muestras automático



Page & Pedersen International, Ltd.

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

+US(508) 435 5966, +US(508) 435 8198

info@pagepedersen.com www.pagepedersen.com