

Анализатор молока, сливок, обрата «Эксперт Стандарт» — признанный лидер среди анализаторов бюджетного сегмента.

Определяет 9 физико-химических параметров молока, в том числе и фальсификацию (примесями воды, соды, ингибирующих веществ и т. д.).

Время измерения одного анализа — 55 секунд!

Работает от 12В (бортовая сеть авто) и 220В — в комплекте блоком питания и шнур.

Эксперт Стандарт — оптимален для ветеринарных лабораторий, фермерских хозяйств с низкой и средней интенсивностью работы, на предприятиях молочной промышленности, животноводческих комплексах, фермерских хозяйствах, научно-исследовательских лабораториях.

В комплекте уже три калибровки: молоко сырое (коровье, козье и т.д.), либо пастеризованное; сливки, жирностью до 20% без разбавления; обрат. Это самые востребованные калибровки, поэтому они идут в базовом исполнении. При необходимости они могут быть изменены на: молоко, восстановленное из сухого, обезжиренное и т. д. В качестве опции мы предлагаем канал для измерения сливок, жирностью от 20 до 45%.

Метрологические характеристики

| Измеряемые параметры | Фактические диапазоны измерений* | Фактическая сходимость анализатора с арбитражными методами, % ** | Пределы допускаемой абсолютной погрешности, % |
|---|----------------------------------|--|---|
| Массовая доля жира, % | 0,01...20,0 20,0...45,0 | ± 0,05 (молоко) ± 0,30 (сливки) | 0,10 0,60 |
| Массовая доля белка, % | 2,0...15,0 | ± 0,05 | 0,12 |
| Массовая доля СОМО, % | 3,0...40,0 | ± 0,10 | 0,20 |
| Плотность, гр/см ³ | 1000...1160 | ± 0,20 | 0,40 |
| Точка замерзания, оС | -0,400...-0,700 | ± 0,005 | 0,01 |
| Массовая доля воды, % | 0...70 | ± 3,0 | 3,0 |
| Массовая доля лактозы, % | 0,01...20,0 | ± 0,02 | 0,1 |
| Массовая доля солей, % (Фальсификация) | 0,4...4,0 | ± 0,03 | 0,05 |
| Температура пробы, оС | 0...+40 | ± 2 | - |

*Фактические диапазоны шире диапазонов, прописанных в ГОСТах, которые берутся испытательным органом за основу для описания типа средства измерения. Таким образом, возможности анализатора превышают допустимые нормы измеряемых диапазонов, установленных действующими ГОСТами для арбитражных методов.

**Фактическая погрешность — разница между полученными значениями измерений на анализаторе и контрольными пробами молока с протоколом от аккредитованной лаборатории. При необходимости используется режим «коррекции».

Технические характеристики:

| | |
|--|-------|
| Объем исследуемой пробы, см ³ | 15-25 |
| Время одного измерения, не более, мин | 1,0 |

| | |
|---|-------------|
| Потребляемая мощность, ВА, не более | 50 |
| Средний срок службы, лет | 5 |
| Наработка на отказ, ч, не менее | 5000 |
| Габаритные размеры (Д*Ш*В), мм | 112*139*196 |
| Масса, не более, кг | 1,0 |
| Масса полной комплектации, не более, кг | 2,0 |

Своих ближайших конкурентов он превосходит во многом: в 3 раза быстрее; в 2 раза больше измеряемых параметров (определение фальсификации молока); наличие перистальтического насоса обеспечивает автоматическую промывку и пробоподготовку; работа с пробой молока от 5 градусов по Цельсию. Все эти плюсы подкреплены доступной ценой.

Поставляется с первичным поверочным свидетельством Центра стандартизации и метрологии, сроком на 1 год и комплектом моющих средств!

Работает с молоком от +5 °С благодаря встроенной пробоподготовке.

Эксперты оснащены перистальтическими насосами и кольцевым контуром промывки. Это техническое решение обеспечивает наиболее качественную промывку измерительной ячейки: моющие средства вытесняют остатки молока, двигаясь по часовой стрелке и попадая через один заборник, а сливаются через второй. Это значительно повышает ресурс анализатора.

В комплект поставки анализатора входит:

- Анализатор – 1 шт.
- Стаканчик для пробы – 2 шт.
- Кабель для сети питания 12В – 1 шт.
- АС/DC адаптер 220|12В – 1 шт.
- Руководство по эксплуатации – 1 шт.
- Паспорт – 1 шт.
- Комплект моющих средств – 1 шт.
- Программное обеспечение (в электронном виде)

Первичное поверочное свидетельство входит в стоимость.

Гарантия - 1 год