



超音波ミルク分析機 Lactoscan SA

特徴：

- Lactoscan SAは、高度な超音波技術を採用しており、様々な種類のミルクを高精度かつ正確に分析することが可能です。
- 操作性にも優れており、メンテナンスやキャリブレーション、設置も簡単に行えますので、どなたでもお使いいただけます。
- ポータブルでコンパクトなデザインを採用しており、設置スペースを選ばず、様々な環境でご利用いただけます。
- わずか25mlのミルクサンプルで測定が可能ですので、無駄なく効率的にご使用いただけます。
- 低消費電力設計により、エネルギー効率にも優れており、経済的な運用が可能です。
- 環境面でも配慮されており、有害な化学物質を使用しないため、安全にご利用いただけます。

測定項目：

パラメーター	測定範囲	精度
脂肪	0.01%～45%	±0.06%
無脂肪固形分(SNF)	3%～40%	±0.15%
密度	1015～1160 kg/m ³	±0.3 kg/m ³
タンパク質	2%～7%	±0.15%
乳糖	0.01%～6%	±0.20%
加水量	0%～70%	±3.0%
ミルクの温度	5℃～40℃	±1℃
凝固点	-0.400～-0.700℃	±0.005℃
塩分	0.4%～4%	±0.05%
総固形分	0-50%	±0.17%
pH	0～14	±0.05
導電率	3～14 mS/cm	±0.05(mS/cm)

対応ミルク及び乳製品：

- 牛の生乳
- 牛の殺菌乳
- クリーム（最大45%）
- 山羊乳
- 羊乳
- 水牛乳
- ホエイ

＊ご発注時に上記から3つをお選びいただけます。

電気仕様：

入力：100-240V / 1.6A / 50-60Hz

外形寸法 / 重量：

外形寸法： 幅100 x 奥行223 x 高さ216 mm

機器重量： 4 kg



＊キーパッドは付属しません。

＊仕様は機器製造時期で変更することがあります。

