Crioscopio mod. CryoTouch 1, con funzione "latte delattosato"

Analisi ufficiali di acqua aggiunta in campioni di latte e panna



CryoTouch 1 è uno strumento automatico per la rapida determinazione della variazione del punto crioscopico del latte dovuta ad annacquamento, nel pieno rispetto delle norme internazionali di riferimento IDF-ISO 5764:2009.

Questo crioscopio di nuova generazione include nuove caratteristiche utili, ora permesse dalle tecnologie più recenti:
un display touch-screen a colori da 7”,
visualizzazione in tempo reale della curva di congelamento,
memoria stabile per oltre 4.000 risultati,
software per la gestione dei dati a PC,
porta USB per lo scarico dei dati a una pen drive, ecc.

CryoTouch 1 consente alle industrie e ai laboratori lattiero-caseari di eseguire analisi ufficiali basate sul metodo ISO di riferimento.

La funzione “latte delattosato” facilita la verifica del processo di rimozione del lattosio nel latte e nelle panne.

Scelta tra 6 valori per impostare il valore di riferimento e tra 2 diverse formule per calcolare la percentuale di acqua aggiunta
Scelta tra 2 modalità di lettura: “a plateau”, secondo il metodo ISO, o a tempo prefissato
Grafico in tempo reale della temperature del campione
Facile aggiunta di un codice ID alfanumerico a ciascun campione
Lettore opzionale di codici a barre per identificare i campioni (predisposizione da richiedere in fase d'ordine) Risultati mostrati in colori diversi per una rapido riconoscimento delle anomalie o di valori critici
Nuova funzione “latte delattosato” per la verifica della rimozione del lattosio nel latte e nelle panne
Memoria stabile per 2 diverse curve di calibrazione: una curva tradizionale in pieno accordo ai requisiti ISO e una curva impostabile da parte dell’utente (ad es.: latte senza lattosio)
Memoria stabile per oltre 4.000 risultati
Facile download dei risultati analitici a una pen drive USB
Monitoraggio in tempo reale o download veloce su PC dei dati analitici grazie al software di gestione CryoSoft Touch fornito
Visualizzazione immediata dei messaggi di errore

Fornito completo di "starter kit" (provette, portaprovette, 3 standards, liquido refrigerato)

Accessori a richiesta:
- Stampante termica
- Cavo connessione PC
- Standard di controllo

Dati tecnici

Capacità: singolo campione
Display touch-screen a colori da 7”
Sistema di raffreddamento con celle Peltier pilotate da microprocessore

Temperatura di esercizio: da +5°C a +36°C
Calibrazione automatica
Agitazione e colpo di frusta pilotati da software
Lettura in gradi °C o °Hortvet e acqua%
Volume di campione: 2 o 2.5 mL
Durata dell'analisi: circa 2 minuti/campione
Tempo di riscaldamento dello strumento: circa 5 minuti
Risoluzione: ±0,0005°C
Riproducibilità (su latte bovino): ±0,0025°C
Uscita USB per lo scarico dei dati a una pen drive
2 uscite RS232 per la connessione di una stampante termica (opzionale) e un PC (opzionale)
Una terza uscita RS232 può essere aggiunta per connettere un lettore opzionale di barcode

Consumo: max. 150 W
Dimensioni: 285x485x360 mm (lxpxh, con testina abbassata)
Peso: 16,1 Kg

Codice	Descrizione
A4067799	Crioscopio mod. CryoTouch 1, con funzione "latte delattosato" Analisi ufficiali di acqua aggiunta in campioni di latte e panna