

LactiWhey™

Analizador de leche

Optimizando resultados Hoy ...y ¡Mañana!

La determinación de la composición del suero en algunos pasos clave durante la fabricación de quesos facilita un control del proceso efectivo y eficiente. Como tal, la monitorización de la composición del suero contribuye a maximizar la eficiencia en el corte, minimiza las pérdidas de proteínas y grasas, asegura la calidad y ayuda a optimizar el rendimiento. Con tres canales separados que pueden calibrarse por el usuario para varios tipos de queso o nata de suero, se obtiene un perfil completo de composición de suero dulce en imenos de un minuto!

El miembro más reciente de la familia **LactiCheck** proporciona resultados que pueden capturarse automáticamente mediante un PC. ¡Obtenga información a tiempo real para evaluar la efectividad del corte de la cuajada lote a lote! Sepa qué nata de suero está lista. ¡Investigue sobre su potencial de rendimiento respecto al actual para corregirlo y optimizar los resultados y la rentabilidad!

that will optimize outcomes and profitability.

Multi-paramétrico:

- ✓ Grasas
- ✓ Proteínas
- ✓ SNF & sólidos totales
- ✓ Densidad
- ✓ Sales & Minerales
- ✓ Lactosa
- ✓ pH

Método rápido

- ✓ 60 segundos

Versátil

- ✓ Vaca, cabra & oveja
- ✓ Laboratorio, control de calidad o producción



Page & Pedersen International, Ltd.

158 West Main Street Hopkinton, MA 01748 USA

Tel: 508-435-5966, Fax: 508-435-8198, E-Mail: info@pagepedersen.com

www.pagepedersen.com

Especificaciones

Parámetros de medida:

Grasas	0.05 - 3% ($\pm 0,1\%$)
Sólidos no grasas (SNG/SNF)	3 - 10% ($\pm 0,015\%$)
Densidad	1,015 - 1,075 g/cm ³ ($\pm 0,001$)
Proteínas	0,25 - 5% ($\pm 0,15\%$)
Lactosa	0,25 - 15% ($\pm 0,02\%$)
Sólidos (Sales & Minerales)	0.25 - 20% ($\pm 0,25\%$)
Sólidos totales	3 - 20% ($\pm 0,25\%$)
pH	0,1 - 14 pH ($\pm 0,01\%$)
Ciclo de medida	~ 60 segundos
Ciclo de limpieza	< 30 segundos (modo automático)

Parámetros eléctricos:

Alimentación AC	110/220V +10/-15%
Potencia de consumo	<30 W

Condiciones ambientales:

Temperatura ambiente	.10 a +35° C
Temperatura muestra	.15 a +30° C
Humedad	30 - 80% humedad relativa

Datos técnicos:

Dimensiones (WxHxD)	11x24x26cm (4,3x9,5x10,2 ")
Dimensiones embalaje	35x43x43cm (14x17x17")
Peso neto	3 kg (6,6 lb)
Peso bruto	6 kg (13,3 lb)
Volumen de muestra	<15 ml
Tiempo de calentamiento	<5 minutos

Tres canales: Whey 1, Whey 2, Whey 3

El kit básico LactiWhey consta de:

- 1 x Analizador LactiWhey
- 6 x Recipientes para muestras
- 2 x Packs concentrado de limpiador
- 1 x Cable de alimentación
- 1 x Botella de residuos, 1 x manguera de residuos
- 1 x Sensor pH
- 2 Tampones de pH de cada (4.0, 7.0, 10.0 pH)
- 1 x Manual de usuario

OPCIONES:

No se incluyen en la unidad estandar:

- Impresora portátil LactiPrint™ Thermal RS-232
- Pack de registro de datos LactiLog™
- Soporte para muestras automatic LactiPrep™

Ventajas/beneficios:

Monitorización del proceso:



Conozca qué efectos tienen la temperatura y el corte de la cuajada sobre el queso. La información a tiempo real le ofrece la opción de modificar ligeramente el proceso más eficientemente.

Control de calidad:

Confirme que mantiene una composición consistente en la fabricación del queso. Una transparencia mejorada en la producción le permite la implementación de cambios en el proceso y/o la formulación que reduzcan las pérdidas de grasas/proteínas en el suero y optimicen los rendimientos.

Nata de suero:

Conozca el contenido en grasas y proteínas del suero durante la elaboración del queso para la toma de decisiones futuras en el proceso (incluyendo centrifugación para la incorporación en otros quesos, helados o venta directa).

Proteínas de suero:

Compruebe el contenido en proteínas para confirmar qué volúmenes y calidad de concentrados de proteínas de suero puede obtenerse.



Page & Pedersen International, Ltd.

158 West Main Street Hopkinton, MA 01748 USA

www.pagepedersen.com