

LINIA PROFESJONALNYCH ANALIZATORÓW MLEKA

Model Julie Z7 Automatic



Wszystkie najnowsze osiągnięcia producenta tworzą Julie Z7 Automatic.

Profesjonalny analizator wysokiej klasy spełniający wymagania każdego laboratorium.

Analizator Julie Z7 Automatic jest produktem flagowym wśród oferowanych przez nas analizatorów, i jesteśmy z niego dumni. Model ten jest wyposażony w duży wyświetlacz zapewniający doskonałą widoczność parametrów surowca, wbudowaną klawiaturę umożliwiającą nadanie odpowiednich numerów producentom oraz wpisanie ilości mleka jaką dostarczają.

Wprowadzone dane oraz parametry próbki są drukowane na wbudowanej drukarce termicz-

nej. Bogate menu urządzenia umożliwia szybką i łatwą obsługę.

Julie Z7 Automatic posiada wbudowany profesjonalny bardzo dokładny miernik pH.

Wartości mierzone są prezentowane na osobnym wyświetlaczu.

System stworzony przez producenta umożliwia automatyczne rozpoczęcie analizy jedynie przez podstawienie próbki do pipety, bez używania dodatkowych przycisków.

Wbudowane filtry, chronią analizator przed zakłóceniami elektrycznymi.

Producent: Scope-Electric

Autoryzowany dystrybutor: Ecobono.pl, Kęty os.700-lecia 15/16, 32-650 Kęty

Tel.: 500 570 009,

email: ecobono.pl@gmail.com

www.ecobono.pl

Model Farmer

Obudowa: INOX

Wyświetlacz: LED

Może być przystosowany do zasilania 24V z ciężarówki. Analizator ma trzy możliwości kalibracji, które mogą być ustawione dla trzech typów mleka wybranych przez klienta. Automatyczne czyszczenie przy pomocy płynu czyszczącego MilkoScope-Flush. Model Farmer jest odpowiedni dla gospodarstw i małych zlewni mleka. Jeśli klient wybierze opcję zasilania 24V w urządzenie to mogą być wyposażone wszystkie cysterny mleczarni. Daje to możliwość sprawdzenia jakości mleka w momencie jego odbioru.



Model Julie C2

Obudowa: aluminium 2 mm

Wyświetlacz: LED

Możliwość pracy z zasilaniem 12V z gniazda zapalniczki samochodowej (przewód znajduje się w zestawie). Wbudowane urządzenie przeciwzakłóceń. Przewód umożliwiający współpracę z komputerem. Drukarka termiczna do wydruku wyników- jako opcja. Analizator ma trzy możliwości kalibracji, które mogą być ustawione dla trzech typów mleka wybranych przez klienta. Jedna kalibracja jest wliczona w cenę, pozostałe za dopłatą. Czyszczenie półautomatyczne. Sygnał dźwiękowy i świetlny informujący o konieczności czyszczenia. Odpowiedni dla wszystkich rodzajów mleka.



Model Expert Automatic

Obudowa: INOX

Wyświetlacz LCD: 4 rzędy, 16 symboli.

Automatyczne rozpoczęcie analizy. Wbudowane urządzenie przeciwzakłóceń. Przewód umożliwiający współpracę z komputerem. Drukarka termiczna do wydruku wyników- jako opcja. Analizator ma trzy możliwości kalibracji, które mogą być ustawione dla trzech typów mleka wybranych przez klienta. Jedna kalibracja jest wliczona w cenę, pozostałe za dopłatą. Automatyczne czyszczenie przy pomocy płynu czyszczącego MilkoScope-Flush. Sygnał dźwiękowy i świetlny informujący o konieczności czyszczenia. Odpowiedni dla wszystkich rodzajów mleka. Model Expert jest najczęściej kupowanym modelem.



Model Julie C3 A1

Obudowa: aluminiowa gru

Wyświetlacz LCD: 4 rzędy, 16 symboli.

Automatyczny start analizy. Wbudowane urządzenie przeciwzakłóceń. Przewód umożliwiający współpracę z komputerem. Drukarka termiczna do wydruku wyników- jako opcja. Analizator ma trzy możliwości kalibracji, które mogą być ustawione dla trzech typów mleka wybranych przez klienta. Jedna kalibracja jest wliczona w cenę, pozostałe za dopłatą. Automatyczne czyszczenie za pomocą płynu czyszczącego MilkoScope-Flush. Sygnał dźwiękowy i świetlny informujący o konieczności czyszczenia Odpowiedni dla wszystkich rodzajów mleka.



Model Julie C5 Automatic

Obudowa: aluminium 3 mm

Wyświetlacz LCD: 4 rzędy, 20 symboli

Automatyczne rozpoczęcie analizy. System kontrolny z sygnałem dźwiękowym. Przewód umożliwiający współpracę z komputerem. Wbudowana drukarka termiczna drukująca wartości badanych parametrów. Trzy możliwości kalibracji, które mogą być ustawione dla różnych typów mleka. Sygnał dźwiękowy i świetlny informujący o konieczności czyszczenia. Automatyczne czyszczenie. Model Julie C5 Automatic jest odpowiedni do pracy w laboratoriach mleczarni jak i w laboratoriach niezależnych. Analizator Julie C5 może być wykorzystywany do wszystkich rodzajów mleka zwierzęcego oraz do mleka sojowego. Czujnik analizujący próbki został skonstruowany w oparciu o specjalną technologię, która gwarantuje jego dokładne i właściwe wykonanie.



Model Julie C8 Automatic

Obudowa: aluminium 3 mm

Wyświetlacz LCD: 4 rzędy, 20 symboli

Różnice w stosunku do Modelu C5 Automatic: wbudowany, bardzo dokładny miernik pH, niezależny od czujnika analizy mleka. Analizator Julie C8 Automatic może być wykorzystywany do analizy wszystkich rodzajów mleka zwierzęcego, mleka sojowego oraz do mleka ludzkiego.



Dane techniczne analizatorów mleka:

MODEL	Farmer	Julie C2	Expert Automatic	Julie C3 Automatic	Julia C5 Automatic	Julia C8 Automatic	Julie Z7 Automatic
PARAMETR							
Tłuszcz	0 %-12 %	0 %-12 %	0 %-12 %	0 %-15 %	0 %-20 %	0 %-25 %	0 %-50 %
Białko	0 %-7 %	0 %-7 %	0 %-7 %	0 %-8 %	0 %-15 %	0 %-15 %	0 %-15 %
Laktoza	0 %-7 %	0 %-7 %	0 %-7 %	0 %-7 %	0 %-20 %	0 %-20 %	0 %-20 %
Części stałe nietłuszczowe	0 %-15 %	0 %-15 %	0 %-15 %	0 %-15 %	0 %-20 %	0 %-50 %	0 %-50 %
Części stałe			0-5%	0% - 5%	0-10%	0-10%	0-10%
Gęstość	1000-1200 kg/m ³	1000-1200 kg/m ³	1000-1200 kg/m ³	1000-1200 kg/m ³	1000-1200 kg/m ³	1000-1200 kg/m ³	1000-1200 kg/m ³
Dodana woda	0 %-100 %	0 %-100 %	0 %-100 %	0 %-100 %	0 %-100 %	0 %-100 %	0 %-100 %
Punkt zamarzania			-0,400 °C do -0,700 °C	-0,400 °C do -0,700 °C	-0,400 °C do -0,700 °C	-0,400 °C do -0,700 °C	-0,400 °C do -0,700 °C
Temperatura próbki	5-30 °C	5-30 °C	5-30 °C	5-30 °C	5-30 °C	5-30 °C	5-30 °C
pH						0-14	0-14

MODEL	Farmer	Julie C2	Expert Automatic	Julie C3 Automatic	Julia C5 Automatic	Julia C8 Automatic	Julie Z7 Automatic
DANE							
Objętość próbki	5-12 ml	10 ml	5-12 ml	5-12 ml	5-15 ml	5-12 ml	3-12 ml
Czas pomiaru	70 s	70 s	65 s	65 s	60 s	60 s	50 s
Temperatura próbki	5-30 °C	5-30 °C	5-30 °C	5-30 °C	5-30 °C	5-30 °C	5-40 °C
Wilgotność względna	0-80%	0-80%	0-80%	0-80%	0-80%	0-80%	0-80%
Przetwornik danych	Port RS 232	Port RS 232	Port RS 232	Port RS 232	Port RS 232	Port RS 232	Port RS 232
Zasilanie	110/230 V AC ± 10%, 50/60 Hz	110/230 V AC ± 10%, 50/60 Hz	110/230 V AC ± 10%, 50/60 Hz	110/230 V AC ± 10%, 50/60 Hz	110/230 V AC ± 10%, 50/60 Hz	110/230 V AC ± 10%, 50/60 Hz	110/230 V AC ± 10%, 50/60 Hz
Moc	25 W	25 W	30 W	30 W	40 W	40 W	50 W
Wymiary	H=225 mm, W=130 mm, D=240 mm	H=280 mm, W=135 mm, D=265 mm	H=270 mm, W=130 mm, D=280 mm	H=280 mm, W=170 mm, D=245 mm	H=310 mm, W=270 mm, D=180 mm	H=310 mm, W=270 mm, D=270 mm	H=310 mm, W=270 mm, D=400 mm
Masa	2,4 kg	2,9 kg	3 kg	3,1 kg	3,7 kg	5,2 kg	6,5 kg

MODEL	Farmer	Julie C2	Expert Automatic	Julie C3 Automatic	Julia C5 Automatic	Julia C8 Automatic	Julie Z7 Automatic
DOKŁADNOŚĆ							
Tłuszcz	± 0,05%	± 0,05%	± 0,03%	± 0,04%	± 0,02%	± 0,02%	± 0,01%
Białko	± 0,05%	± 0,05%	± 0,03%	± 0,03%	± 0,02%	± 0,02%	± 0,01%
Laktoza	± 0,05%	± 0,05%	± 0,03%	± 0,03%	± 0,02%	± 0,02%	± 0,01%
Części stałe nietłuszczowe	± 0,1%	± 0,08%	± 0,05%	± 0,05%	± 0,05%	± 0,02%	± 0,01%
Części stałe			± 0,03%	± 0,03%	± 0,02	± 0,02%	± 0,01%
Gęstość	± 0,3 kg/m ³	± 0,3 kg/m ³	± 0,3 kg/m ³	± 0,3 kg/m ³	± 0,3 kg/m ³	± 0,2 kg/m ³	± 0,1 kg/m ³
Dodana woda	± 3%	± 3%	± 2%	± 2%	± 1%	± 1%	± 1%
Punkt zamarzania			± 0,005 °C	± 0,005 °C	± 0,005 °C	± 0,005 °C	± 0,005 °C
pH						± 0,02%	± 0,01%

MODEL	Farmer	Julie C2	Expert Automatic	Julie C3 Automatic	Julia C5 Automatic	Julia C8 Automatic	Julie Z7 Automatic
ZAW. ZESTAWU							
Analizator mleka	1	1	1	1	1	1	1
Przewód zasilający 220V	1	1	1	1	1	1	1
Przewód do komputera	1	1	1	1	1	1	1
Przewód RS 232					1	1	1
Rolla papieru do drukarki					1	1	1
Pojemnik do próbki	1	1	1	1	1	1	1
Pojemnik na zużyte próbki	1		1	1	1	1	1
Zapasowy wąż	1	1	1	1	1	1	1
Płyn czyszczący	1	1	1	1	1	1	1
Elektroda pH						1	1
bufory pH						1	1
Instrukcja obsługi	1	1	1	1	1	1	1
CD z oprogramowaniem	1	1	1	1	1	1	1

Twój dealer:

Producent: Scope-Electric

Autoryzowany dystrybutor: Ecobono.pl, Kęty os.700-lecia 15/16, 32-650 Kęty

Tel.: 500 570 009,

email: ecobono.pl@gmail.com

www.ecobono.pl