# **Анализатор молока, обрата и сливок**

# **Эксперт Стандарт**

 

 **Описание товара**

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

Однако, несмотря на свою доступность, **Эксперт Стандарт** — анализатор молока нового поколения! Это поколение лишено недостатков, благодаря богатому опыту инженеров, современным комплектующим и высокой культуре производства нашего предприятия.

На анализаторах марки **Эксперт** мы применяем автоматическую и отчасти, интеллектуальную, систему промывки: во-первых, для старта Вам нужно нажать на кнопку – 8 циклов промывки запустятся автоматически; во-вторых, если с момента крайнего измерения прошло 15 минут и анализатор не промыт – он начнёт подавать громкие звуковые сигналы и спустя некоторое время запустит промывку сам; в-третьих, в случае, когда работа идёт непрерывно в течение 55 минут – анализатор Вам напомнит, что его нужно промыть. Таким образом, измерительная ячейка всегда чистая – результат всегда точный!

**Эксперт Стандарт** или как его иногда называют в народе, «жиромер молока» — оптимален для ветеринарных лабораторий, фермерских хозяйств с низкой и средней интенсивностью работы, на предприятиях молочной промышленности, животноводческих комплексах, фермерских хозяйствах, в научно-исследовательских лабораториях.

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.

**Основные преимущества**

1) опционально оснащается USB разъёмом для подключения к компьютеру, либо внешнему [принтеру](https://sibagropartner.tiu.ru/p224557350-termoprinter-dlya-analizatorov.html%22%20%5Ct%20%22_blank)

2) на выбор сразу три любые калибровки:

*\* молоко сырое (коровье, козье и т.д.)*

*\* молоко пастеризованное*

*\* сливки, жирностью до 20% без разбавления*

*\* обрат*

*\* молоко, восстановленное из сухого*

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

4) вся техническая документация написана с чистого лица, согласно требованиям стран ТС. Это позволяет внести анализатор в реестр СИ (средств измерений) любой из стран-участниц ТС в течение 3-х месяцев. На сегодня сертификат подтверждён в 5 странах: Россия, Казахстан, Беларусь, Армения и Кыргызстан.

5) в приборе доступна функция коррекции (внесения поправочных величин) в случае объективных отклонений от результатов измерений, полученных арбитражными методами. А главное - через меню анализатора, не нужно высылать в сервисный центр!

6) работает с молоком от +5 °С благодаря встроенной пробоподготовке

7) определяет 9 физико-химических параметров молока, в том числе и фальсификацию водой

8) время измерения одного анализа - 55 секунд!

9) работает от 12В (бортовая сеть авто) и 220В (в комплекте блок питания и шнур)

10) оснащён перистальтическим насосом 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.

Модель «Эксперт Стандарт» выполнена в прочном пластиковом корпусе.

Вес анализатора не превышает 1,5 кг.

**Метрологические характеристики**

| **Измеряемые параметры** | **Фактические диапазоны измерений\*** |  | **Фактическая сходимость анализатора с арбитражными методами, % \*\*** | **Пределы допускаемой абсолютной погрешности, %** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Массовая доля жира, % | **0,01…20,0** |  | **± 0,05 (молоко)** | **0,10** |
| Массовая доля белка, % | **2,0…15,0** |  | **± 0,05** | **0,12** |
| Массовая доля СОМО, % | **3,0…40,0** |  | **± 0,10** | **0,20** |
| Плотность, гр/см³ | **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 и прописанных в описании типа СИ.

\*\*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, см³ |  | 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 |  | 1,5 |
| Масса полной комплектации, не более, кг |  | 2,0 |

**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)

Гарантия на анализатор - 1 год

 **Первичное поверочное свидетельство входит в стоимость анализатора.**

 **Гарантия -1 год.**